

⇒ Danielle Noce ⇐

Por uma Vida mais Doce

ILUSTRAÇÃO · Beatriz Sanches · DESIGN



Os Favoritos
de todos
os tempos







Os Favoritos de todos os tempos

Brigadeiros e sorvetes para alegrar e acalantar
até os corações mais duros.

Fotografia: **Helena Peixoto**

Food styling: **Franciele C. Oliveira**





Este e-book pertence ao livro Por uma Vida Mais Doce.

O livro completo traz mais de 170 receitas, entre inéditas e as melhores do site I Could Kill For Dessert. No formato digital, ele pode ser comprado completo ou, se você preferir, em partes.

Lista das partes do livro Por uma Vida Mais Doce:

- **Os Favoritos de Todos os Tempos**
- **As Mais Fáceis**
- **As Mais Amadas**
- **Tudo em Família**
- **À Francesa**
- **Festa à Vista**
- **O Bigode na Cozinha**
- **Especiais ICKFD**
- **Top ICKFD**
- **Na Estação**
- **Hardcore Cooking**
- **Nem Só de Doces Vive uma Confeiteira**
- **A Saideira**

Dedico este livro ao meu grande e melhor amigo, meu companheiro,
àquele que está ao meu lado em todos os momentos, meu amado marido:
Paulo Cuenca.

(Dani Noce)



À minha avó Margarida, cozinheira de mão cheia, por ter dedicado sua
vida a alimentar toda a família (seja ela de conhecidos ou
desconhecidos).

Por ter me ensinado que “saco vazio não para em pé” e que a receita
perfeita está menos na panela e mais na intenção de quem a prepara.

(Bia Sanches)





PREFÁCIO

INTRODUÇÃO

AGRADECIMENTOS

SOBRE O ICKFD

COMO LER ESTE LIVRO

POR ONDE COMEÇAR

Erros e acertos

Utensílios

Por que pesar os ingredientes?

Ingredientes

A temperagem do chocolate

Como hidratar gelatina

Ponto de calda

RECEITAS DE BASE

CREMES

[Chantili](#)
[Crème légère](#)
[Crème de confeitiro](#)
[Crème inglês](#)
[Crème de manteiga](#)
[Crème de amêndoas](#)
[Mousseline](#)
[Crème frangipane](#)
[Ganache](#)
[Calda base 30B](#)
[MERENGUES](#)
[Merengue suíço](#)
[Merengue italiano](#)
[Merengue francês](#)
[MASSAS](#)
[Pâte sablée aux amandes](#)
[Pâte brisée](#)
[Pâte sucrée](#)
[Pâte sucrée au chocolat](#)
[Pâte à foncer](#)
[Pâte feuilletée \(massa folhada\)](#)
[Pâte à croissant](#)
[Pâte à choux](#)
[Craquant para choux](#)

OS FAVORITOS DE TODOS OS TEMPOS

{Brigadeiros e sorvetes para alegrar e acalantar até os corações mais duros}

BRIGADEIROS

[Brigadeiros](#)
[Brigadeiros de leite Ninho®](#)
[Brigadeiros de pistache](#)
[Brigadeiros de paçoca](#)
[Brigadeiros ao conhaque](#)
[Brigadeiros de Nutella®](#)
[Brigadeiros de baunilha](#)
[A brutal e fatal cristalização dos brigadeiros](#)

SORVETES

[Baunilha](#)

[Doce de leite](#)

[Chocolate](#)

[Morango](#)

[Coco](#)

[Nata](#)

[Caramelo](#)

[Twix[®]](#)

[Negresco[®]](#)

[Limão-siciliano](#)

PARA IMPRIMIR EM CASA

[Adesivos](#)

[Bandeirinhas e cata-ventos](#)

CRÉDITOS

Lista de vídeos

[Estrevista Dani \(7:58\)](#)

[Brigadeiros de Nutella® \(3:32\)](#)

[Açúcar baunilhado \(6:14\)](#)



PREFÁCIO

• BRENO LERNER •

Lembro-me de quando eu tinha seis para sete anos – faz tempo, muito tempo – e a Divina, cozinheira de mão-cheia que trabalhou para minha mãe por uns trinta anos, fez um pudim de claras.

Fiquei extasiado pela arquitetura, pela textura e pelo delicioso sabor do pudim. Na realidade, tornei-me um viciado em pudim de claras. Mas o que mais me fascinava, já naquela época, era a alquimia por trás da receita. Qual era a mágica que mantinha aquilo tudo de pé e com um sabor alucinante?

Levei anos, muitos anos, para entender que a cozinha salgada é filha da física e a cozinha doce é filha da química, neta da alquimia, cujos praticantes são magos e magas alquimistas. A paciência, a meticulosidade e a tenacidade da busca da pedra filosofal são requisitos de qualquer receita doce, seja um brigadeiro, seja uma bûche de Noël.

E aí surge a Dani na nossa vida...

A melhor definição que eu já ouvi sobre Dani Noce foi a dada pela dra. Elaine, nossa advogada: “É impossível dizer não a ela. A Dani é doce demais...”.

Sim, caro leitor, Dani Noce é doce. Fala sorrindo, briga sorrindo, chora

sorrindo.

E, como tal, só poderia resultar numa doceira de primeiro quilate.

Uma rápida conversa com ela (o que é praticamente impossível, pois as conversas com Dani nunca são rápidas...) vai revelar quanto essa moça é apaixonada pelo que faz, quanto estudou e estuda para fazer o que faz e quão bem faz o que faz.

Por uma Vida Mais Doce não é apenas o título deste livro; é o mote de vida de Dani – e aqui temos de incluir o Paulo –, que acredita piamente em uma vida mais doce. No caso dela, é quase um pleonasma. Dani é doce, Dani faz divinamente seus doces e, com o Paulo, está construindo uma vida doce. Tenho um termômetro muito pessoal que mede as chances de casais que conheço comemorarem Bodas de Ouro, e as de Dani e Paulo são de 95%, de acordo com meu instrumento.

Portanto, caro leitor, não leia este livro somente por suas receitas, que são maravilhosas, ou pelo primoroso trabalho de arte e ilustrações da Bia; leia-o para encontrar toda a doçura e a alegria de viver dessa moçoila de quem, lhes asseguro, ainda muito ouviremos falar.

Roubando duas linhas de Cora Coralina:

Recria tua vida, sempre, sempre.

Remove pedras, planta roseiras e faz doces.

Boa leitura, doce vida e doces sonhos.



INTRODUÇÃO

Uma das primeiras histórias de que me lembro do meu pai contando sobre a nossa família é a de que a minha avó costumava esconder uma mala com salame e queijo embaixo da cama. Ela tinha medo de passar fome. Com o passar dos anos, ela teve Alzheimer e esquecia de trocar a comida de dentro da mala.

Aquilo apodrecia e alguém sempre tinha que ir lá e trocar a comida sem que ela percebesse. Acho que ao ouvir essa história, por volta dos sete anos, decidi que ninguém perto de mim passaria fome.

Não conheci minha avó. Ela morreu quando eu tinha apenas alguns meses de vida. Sei que tenho uma foto com ela me segurando no colo. E, apesar disso, essa história do meu pai faz total sentido quando eu olho a foto e percebo de onde vim.

Quando um pouco mais velha, eu costumava ir para a casa da minha avó Laura, mãe da minha mãe. Ela morava em um sítio na antiga DF-11, em Brasília. Apesar de o lugar ser lindo, repleto de árvores frutíferas, gatos, cachorros e galinhas, eu nunca gostei muito de lá. Primeiro porque minha avó Laura era muito brava. E, depois, porque ela sempre matava uma das galinhas para fazer galinhada. Não pense que eu me incomodava com o sangue jorrando do pescoço ou do “creck” quando ela o torcia.

O que eu odiava era o cheiro na hora de depenar. Aquilo sempre me deixava completamente enjoada. Mas a galinhada da vovó era a melhor! Era feita com banha de porco, com direito ao sangue cozido da própria galinha e, claro, com a velha disputa pela única moela. Minha avó nunca foi de dividir, mas ela me dava um terço da sua moela.

O mais impressionante era que, depois do almoço, enquanto passava o café, ela parava na soleira da porta e jogava milho para as galinhas. Eu ficava pensando: “As galinhas acabaram de ver uma delas sendo morta pelas mãos dessa mesma senhora que, agora, alimenta todas elas como se nada tivesse acontecido”. Mais para a frente eu compreendi a importância de matar minhas próprias galinhas, mas isso é outra história.

Toda a minha família sempre cozinhou muito bem. E não vejo como ser

diferente, uma vez que sou uma mistura de portugueses, italianos, mineiros e baianos. Então nos doces eu precisava representar o que me foi passado, pois nunca tive estômago e a casca-grossa necessária para a cozinha salgada.

Para os doces, eu tenho uma única regra: eles têm que ser tão gostosos quanto bonitos. No entanto, nunca podem ser mais bonitos do que gostosos.

Quanto ao livro, este está longe de ser algo definitivo. Eu diria que é um livro de uma confeitadeira iniciante que tem muito a aprender, com muitas ideias na cabeça e uma enorme iniciativa e boa vontade de realizá-las.

Eu sempre amei fazer doces. Sou sincera ao dizer que também adoro comê-los. Antigamente preferia o dos outros aos meus. Hoje eu crio minhas próprias receitas, sempre com menos açúcar do que o que costumo comer por aí, e acho que com isso desenvolvi meu paladar e um amor maior pelos meus doces. Quando era pequena, passava os finais de semana fazendo sonhos e strudel. Esperava a minha mãe estar com a cozinha quente para ir, aos poucos, puxando aquela massa, até que ficasse mais fina que papel. Ninguém acreditava na minha paciência em fazer aquilo, pois sempre fui uma criança levada e bem agitada. Mas aquela era a hora da minha terapia semanal. Era onde eu pensava e, principalmente, refletia sobre tudo o que tinha acontecido ao longo da semana. Também pensava no que podia acontecer... Dali devem ter saído ideias como: grudar chiclete na cadeira da professora, explodir o vaso da escola com pastilhas de vitamina C efervescentes, trancar as portas do banheiro do colégio e depois pular por cima...

Definitivamente, eu dei trabalho aos diretores das escolas pelas quais passei. Sim, foram várias. Parei de contar na sexta. Então, passar horas fazendo essas sobremesas me acalmava a alma (ou não. ;D).

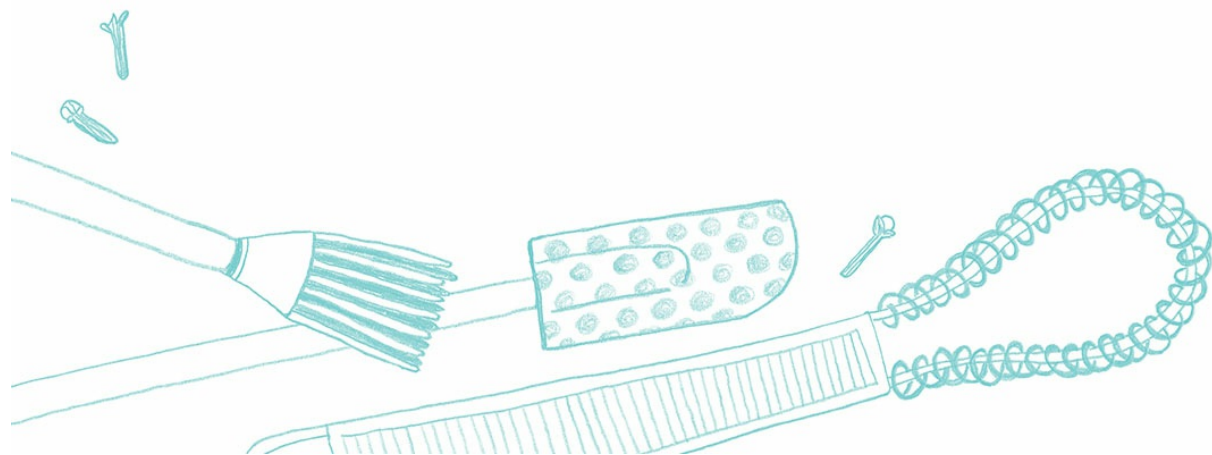
Sonhos, strudel e tortas de frutas frescas eram as minhas sobremesas favoritas. Quando cada uma delas ficava pronta, eu queria logo que alguém fosse experimentar. Eu olhava, fixamente, a pessoa, tentando decifrar a reação e ver se ela realmente tinha gostado ou se iria dizer que estava boa apenas para me agradar. Sentia-me feliz quando os olhinhos se cerravam e vinha aquela boca gostosa se abrindo ao encontro de mais um pedaço. Aí, pronto! Estava confirmado: o doce tinha ficado bom.

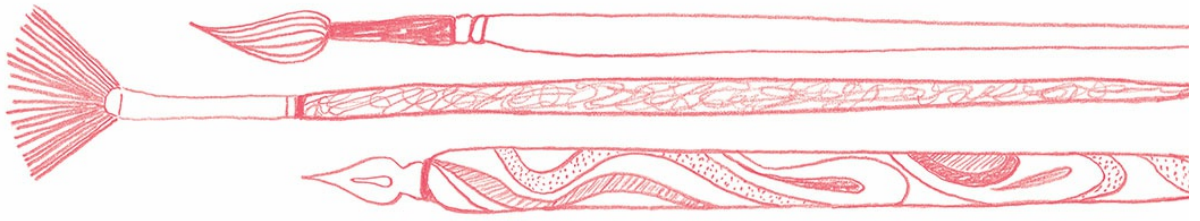
Ao longo do tempo fui me esquecendo de que era boa nisso e entrei para o mundo da moda. Passei quatro anos vivendo à base de saladas, muitos drinks e pessoas com ego do tamanho do Everest, então preferi ir para a confeitaria e trabalhar com pessoas com o estômago cheio de comida e de amor. Fui promotor de balada enquanto cursei moda na Santa Marcelina. Passava horas

conversando com os barmans e tentando criar drinks ou experimentar novos. Mas sou sincera ao dizer que minhas combinações de sabores veem de devaneios da minha cabeça ou aparecem na minha frente por acaso. Não tenho embasamento teórico algum em cima disso e faço drinks porque gosto de tomá-los. Quanto aos meus doces, consegui aperfeiçoar a minha paixão de infância depois de cursar o Master Class da Lenôtre, na França.

Muitas das minhas receitas são baseadas nas técnicas e nos ensinamentos que obtive com os meus professores franceses. Também têm muito das minhas observações e do meu gosto pessoal. Mas isso muda muito, e imagino que se eu fizesse este mesmo livro daqui a dois meses, ele seria completamente diferente.

Nada na minha vida é definitivo. Aprendi a mudar e me adaptar dando o melhor de mim em cada nova situação. Tenho certeza de que consegui escrever neste livro tudo o que estava dentro de mim nesses dois anos de *I Could Kill For Dessert* e espero que, a cada novo ano, os aprendizados e as experiências sejam ainda maiores. Que a minha técnica amadureça, mas que eu permaneça sem certezas absolutas para poder continuar perseguindo a melhor coisa da vida: a curiosidade pelo novo!







QUEM É A BIA?

Quando tive a ideia de escrever o livro, logo pensei em convidar a Beatriz Sanches. Afinal, queria um livro que ilustrasse o imaginário do ICKFD, e quem melhor do que a Bia, que já tinha feito diversas ilustrações para o programa “O Bigode na Cozinha” e produtos exclusivos do ICKFD, para abraçar esta causa?

A Bia trabalhou como diretora de arte em diversas agências de publicidade, mas se encantou mesmo com o design gráfico e a ilustração.

A experiência de ter estudado e trabalhado em Barcelona e Londres – cidades que respiram design – e o interesse em técnicas analógicas de impressão, ilustração e lettering influenciam muito o estilo do seu trabalho.

A Bia é apaixonada por contar histórias. Por isso, além de ter criado o projeto gráfico e feito as ilustrações, também trouxe várias ideias e atividades D.I.Y (faça você mesmo) para ajudar a transformar o ICKFD em um livro tão lindo e autêntico, pelo qual, tenho certeza, você vai se apaixonar nas próximas páginas.





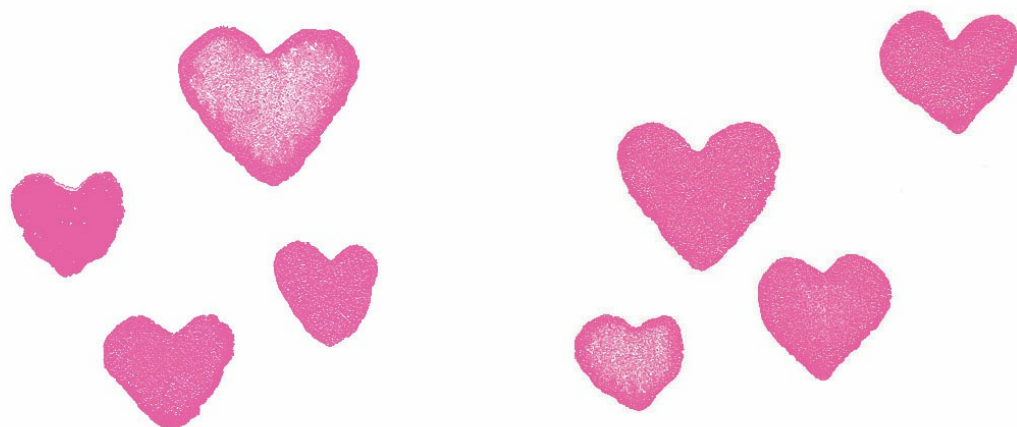
AGRADECIMENTOS

Fazer um livro não é uma jornada fácil. No entanto, para pessoas como eu, que amam trabalhar com outras pessoas, essa acabou sendo muito prazerosa e inspiradora. Conheci pessoas incríveis, sem as quais não vou conseguir mais viver, e não sei nem por qual delas devo começar agradecendo, pois foram inúmeras as envolvidas no processo, e todas muito importantes para que ele acontecesse. Portanto, acho que o mais justo é fazer essa lista na ordem dos acontecimentos. Começo agradecendo ao meu marido, *Paulo Cuenca*, que sempre esteve ao meu lado e que largou tudo o que estava fazendo quando eu disse que queria ir morar na França e aperfeiçoar as minhas técnicas culinárias. Amor, você sabe que é a grande pessoa na minha vida e que a nossa caminhada está apenas começando. Agradeço a todos os meus professores, desde *Jeferson Trevisan*, que me inspirou a cada dia pelo amor que demonstra por seus pães, até os meus professores da Lenôtre, que me deram técnica, direcionamento e treinamento militar para pensar meus doces e receitas da maneira mais correta possível. Obrigada a todos vocês: *Olivier Mauron, Gilles Maisonneuve, Gerard Taurin, Richard Ildevert e Christophe Rhedon*. Também agradeço a todos os outros professores que ao longo desse aprendizado me ensinaram e me ensinam até hoje. À *Bia Sanches*, que acreditou neste projeto desde o início e se dispôs a ilustrá-lo da maneira mais divertida e linda. À *Vanessa Lerner*, minha querida advogada, sem a qual nada disso teria saído das telas do computador para as páginas de um livro. Muito obrigada. Ao *Breno Lerner*, que loucamente me recebeu na Editora Melhoramentos como se já nos conhecêssemos de longa data, acreditou em mim e neste projeto e me contou tantas histórias que me fizeram lembrar das minhas. À *Cintia Costa*, que insanamente após ver uma mensagem minha no Facebook se propôs a me ajudar, sem ao menos saber onde estava se metendo e quantas horas de sono iria perder com este meu projeto maluco. E que,

principalmente, estive ao meu lado me acalmando nos momentos de maior surto e me dando esperança quando as coisas não saíam do jeito que eu imaginava. À *Helena Peixoto*, que não se apavorou no momento em que eu disse que tínhamos que fotografar todas as receitas em trinta dias. Apenas comentou calmamente: “Você sabe que isso seria um trabalho para no mínimo oito meses”, e fez cada foto parecer que levou um dia inteiro para ser feita. À *Franciele Oliveira*, que no primeiro momento achou que eu só a estava chamando para o projeto porque ela morava longe e não iria aceitar vir até São Paulo (ela só acreditou que eu estava realmente produzindo o livro quando chegou aqui). Fran, muito obrigada pelo carinho e pela diversão com que você arrumou cada uma das fotos. Você é incrível, e sentimos falta dos seus comentários diários.

À *Rosana Trevisan*, que estive sempre ao meu lado e que brilhantemente e com a sua calma absoluta coordenou todas essas mulheres à beira de um ataque de nervos. À *Maria João*, minha sogra querida, que no momento de maior pressão e precisão largou seus projetos e veio para São Paulo me ajudar e varou noites em claro ao meu lado fazendo cremes inglês e de confeitiro mais vezes do que imaginou fazer em toda a sua vida. À *Marina Mori*, meu braço direito, que está ao meu lado todos os dias no ICKFD, que ainda me ajudou com a pesquisa de receitas e que corrigiu pacientemente todos os meus textos antes da entrega. À *Débora Aparecida*, que nos proveu todos os dias com a melhor comidinha caseira para que pudéssemos continuar a fazer nossos doces. À *Mari Mori*, à *Joyce Galvão*, à *Mariana Muniz*, à *Amanda Carbone*, ao *Antonio Nogueira*, à *Fernanda Flaiban*, à *Franciele Oliveira*, à *Jessica Giovanini*, à *Carol Araujo*, à *Denise Guershman*, que carinhosamente me cederam suas receitas de família para que eu pudesse rechear ainda mais este livro de delícias. À minha mãe, às minhas tias, primas, primos e toda a minha família, que me ensinaram receitas deliciosas e que se dispuseram a me passar para que eu pudesse perpetuá-las aqui para o mundo.

(Dani Noce)



A todas as pessoas que generosamente dividiram a mesa e seu amor comigo, tenha sido em horas de conversa ou em uma mordida de sanduíche. Em especial, agradeço à *Dani* e ao *Paulo*, por terem me convidado para esse projeto tão doce. À *Rosana* e à *Editora Melhoramentos*, por acreditarem no meu trabalho antes mesmo de me conhecerem. À *Helena*, à *Fran* e à *Cíntia* pela paciência e talento na produção das fotos. A todos os meus mestres: das escolas, dos trabalhos e da vida, que me alimentaram com seu conhecimento, experiência e amizade durante minha jornada até aqui.

À *Nelly*, por ter me ensinado a brincar de desenhar. À minha mãe *Vera*, ao meu pai *José Carlos*, e ao hermanito *Adri*, pelo apoio incondicional por sempre me incentivarem a continuar fazendo o que quer que seja que eu queira fazer, mesmo quando nem eu mesma sei o que é. Ao *Dxo*, que tem um estômago separado só para sobremesas, por ter me acompanhado nesta aventura.. A todos vocês, que me dão fome para “cozinhar” mais coisas! Obrigada e nhac!

(Bia Sanches)



SOBRE O ICKFD

O I Could Kill For Dessert nasceu em dezembro de 2011 como uma grande brincadeira. Nessa época o Paulo, meu marido, estava se formando em Cinema e passava os dias em casa decupando o roteiro de seu filme com outros amigos.

Nesse meio-tempo eu estava numa onda louca de fazer cupcakes como se não houvesse amanhã, pensando que em breve ele terminaria a faculdade e nós poderíamos abrir uma confeitaria em Amsterdã, cidade que eu escolhera para morar. Claro que nem sempre as coisas acontecem como planejamos, e o Paulo e alguns amigos acabaram percebendo quanto eu era desastrada na cozinha. Num dia em que eles estavam mais calmos e comendo um dos meus cupcakes, Paulo reclamou de que aquele doce não estava com o gosto acentuado de cardamomo que eu disse que ele teria.

Mais à noite, eles resolveram me filmar fazendo uma receita, e foi esse vídeo que deu início a tudo. Eu passei a gostar da coisa e achei que apenas os vídeos não seriam suficientes. Então abri o site. Mas com o tempo percebi que comida não é algo para se fazer sozinha. Foi quando outras pessoas com os mesmos interesses começaram a aparecer e a falar comigo sobre o que eu vinha fazendo e sobre quanto elas se interessavam pelo assunto, mesmo não sendo confeitadeiras profissionais.

Foi assim que o site começou a ganhar outra cara. Muita gente começou a colaborar e a ajudar com seu conhecimento e suas receitas. O site já estava com três colaboradoras quando a Mari Mori apareceu na minha vida para me organizar e organizar todo mundo no site.

Bom, depois disso, o nosso grupo continuou a crescer e hoje já somos dezesseis pessoas tentando passar todo o carinho que temos pelos doces e conhecimentos que aos poucos vamos adquirindo. Também aprendo a cada dia com meus leitores, que ainda fazem perguntas às quais muitas vezes não sei responder, mas que me levam a buscar novos interesses e não me deixam perder a curiosidade pelo novo nunca.

Hoje o I Could Kill For Dessert é o maior site de confeitaria do Brasil e aborda temas relacionados a confeitaria e gastronomia. Receitas, vídeos de receitas, segredos, dicas, roteiros gastronômicos de vários países e de cidades no Brasil são alguns dos temas trabalhados no site.

O que eu mais quero com tudo isso é que as pessoas voltem a cozinhar coisas gostosas e com amor dentro da casa delas. Que saibam apreciar uma boa sobremesa e não se acabem em montes de doces sem sabor e com muito açúcar apenas para calar as mágoas do dia a dia.

E, também, que elas possam cultivar o carinho pela feitura e o prazer pelos aromas exalados no preparo das sobremesas. Ao final, quando um desses doces, feitos com tanto amor, estiver pronto, que elas possam dizer que fizeram tudo desde o início, sem comprar nada pronto, e comer, deliciando-se com um bom pedaço, mas sem exagerar na porção. Pois doce bom de verdade é aquele que nos satisfaz com pouco e que nos faz dividir com muitas pessoas amadas!



COMO LER ESTE LIVRO

É muito importante que você leia as informações abaixo. Elas ajudarão você a aproveitar melhor cada receita deste livro.

Logo no início, você vai encontrar muitas receitas de base, que servirão de apoio quando criar suas próprias receitas, e quando fizer as minhas também, claro. Quero que você se sinta livre para mudar e fazer anotações em cada página do livro.

Verá que há diversos links que remetem a conteúdos on-line – textos, vídeos ou pequenas animações – com a intenção de orientá-lo quanto ao processo de algumas receitas e, quem sabe, fazer você se divertir um pouco comigo também. Para acessar esse material especial, você precisa ter acesso à internet e clicar no link indicado. Se você estiver usando um dispositivo que não permite a visualização de algum dos conteúdos, basta copiar o endereço e

abri-lo em outro dispositivo, no navegador de sua preferência.

Para decorar seus bolos, tortas, cupcakes etc., o livro traz desenhos como bandeirinhas e cata-ventos, que vão deixar seus doces ainda mais lindos. Para imprimir estas imagens, acesse os links indicados. Depois, é só recortar, montar e usar os enfeites inspirando-se nas fotos do livro.

Em todas as receitas você encontrará um quadro com informações importantes como: o rendimento; o tempo de preparo, de cozimento e de espera, quando houver; a dificuldade, variando de 1 a 5 estrelas; e a duração da receita, ou seja, por quanto tempo o prato pode ser consumido depois de pronto.

Se você tiver dúvida em algum termo culinário, vai encontrar uma breve explicação sobre ele no meu site. É só acessar www.ickfd.com.br e colocar a palavra na pesquisa do glossário que está na home do ICKFD.

Para agilizar a leitura das receitas, usamos algumas abreviaturas. Veja abaixo o que cada uma significa.

Fique atento: a medida de xícara refere-se sempre à xícara de chá medidora, não é aquela da vovó. ;D Já a medida de colher, eu especifico se é colher de sopa, chá, café ou sobremesa: col. sopa, col. chá, col. café, col. sobremesa.

g = grama

ml = mililitro

min = minuto

h = hora

xíc. = xícara

col. = colher

cm = centímetros

aprox. = aproximadamente





ERROS E ACERTOS

Mesmo sabendo que por trás de toda preparação de doces (bolos, tortas, merengues, macarons etc.) existe muita química e física que interferem em cada um dos processos dessas massas tão delicadas, eu passei muito tempo sem me preocupar com elas e fui aprendendo muita coisa por erros e acertos meus, ao fazer cada uma delas.

Quando comecei a entender melhor como cada massa funciona e os passos que eu realmente precisaria seguir para que elas dessem certo (e os outros que não eram assim tão importantes), consegui chegar a um meio-termo em que compreendia o que precisaria fazer para que elas ficassem a contento do meu paladar, sem me dar muito trabalho ou ter que ficar exaustivamente pensando em cada processo.

Pra mim, fazer doces é um prazer muito maior do que um encadeamento e

um encarceramento de procedimentos a serem seguidos. Mesmo porque a maior parte das descobertas no mundo da confeitaria não foi feita por pessoas dentro de laboratórios, e, sim, por tentativas, erros e acertos de homens e mulheres comuns.

Por isso, o meu primeiro conselho a você é: arrisque-se. Entre na cozinha e tente aquela receita mais difícil, mesmo que você nunca tenha feito um simples bolo. Tente ao máximo seguir os passos da receita. Leia e releia várias vezes antes de começar. Mas, depois de ter feito uma primeira vez e dado certo, caia de cabeça e mude ingredientes, adicione outros e faça uma receita completamente diferente da primeira – do seu jeito e com os seus sabores preferidos. É a partir daí que o seu sentimento pela confeitaria vai mudar, e você sairá atrás de novos conhecimentos que lhe darão maior base para realizar o que quiser, sem se prender a nenhum parâmetro ou receita preestabelecida.

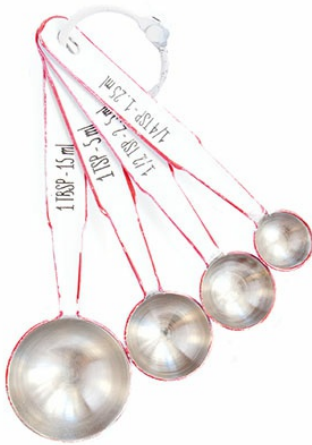
Cozinhar é uma aventura e um grande risco, pois o que você imaginou pode sair exatamente como idealizou ou completamente diferente. Mas nem por isso você terá saído com um produto não satisfatório. Encare como se fosse o criador de um prato com o qual ninguém havia sequer sonhado.

Acho que a dica mais importante de todas, e que pra mim é a base da minha confeitaria e o que eu penso sobre o que significa o ICKFD na sua essência, é: doces não foram feitos para limpar todas as suas mágoas, tristezas e passagens ruins. Eles existem para fazer você feliz, trazer alegria ao seu dia e marcar momentos especiais da sua vida. Devem ser considerados um ponto de exceção na sua vida, e ser confeccionados com o maior carinho possível e com os melhores ingredientes. Eu acredito que os doces fazem de você uma pessoa melhor, mas, como tudo na vida, as coisas mais gostosas e amadas devem ser saboreadas com sabedoria, pois assim elas continuarão sendo valorizadas e tidas como especiais de verdade.

A seguir, mais algumas dicas, pequenas mas importantes, para você cozinhar mais e melhor.

- Leia a receita. Releia a receita. Se necessário, ou se não compreendeu, leia mais uma vez e só então comece a separar os ingredientes. Isso é importante, pois muitas vezes achamos que só de olhar a receita é possível realizá-la, mas não pensamos nos equipamentos, ingredientes e até habilidades necessárias para realizá-la.

- Separe e pese todos os ingredientes antes de começar a fazer a receita. Esse é o famoso mise en place realizado por todos os chefs e bons cozinheiros no mundo. Fazendo isso, você vai ver como se sentirá mais organizado e confiante para pôr a mão na massa de verdade, sem ter que parar no meio de uma preparação importante por ter esquecido de pegar algum utensílio ou ingrediente que faltou, e muitas vezes acabar perdendo a receita por causa disso.
- Organização é a dica. Separe os ingredientes por etapa da receita e pela ordem em que vai utilizá-los. Bancada, fogão e pia devem estar sempre limpos. Sujou, lavou. Não deixe pra depois nada que você possa fazer no momento. Vai perceber que desse jeito as coisas fluem muito mais facilmente e você não se perde no meio de tantas preparações, tigelas sujas ou ingredientes que não sabe de onde surgiram.
- A não ser que a receita peça o contrário, sempre use todos os ingredientes em temperatura ambiente. Isso facilita muito o preparo da maior parte das massas e, principalmente, de bolos. Quando cito nas receitas “temperatura ambiente”, eu sempre quero dizer entre 18 °C e 21 °C. Se a temperatura do local onde você vai preparar a receita estiver abaixo ou acima disso, tente controlar ao máximo seu ambiente de trabalho, principalmente se cozinhar profissionalmente.
- Sempre que a receita pedir para preaquecer o forno, faça isso com pelo menos 20 minutos de antecedência. A maior parte dos fornos leva de 20 a 30 minutos para chegar à temperatura desejada e se manter nela. Também recomendo a compra e o uso de um termômetro de forno, se você trabalha e vive da confeitaria, ou se quer fazer receitas mais delicadas como o macaron, por exemplo.



UTENSÍLIOS

Muitas pessoas me perguntam quais são os melhores utensílios, marcas e o que elas devem ou não comprar para compor uma cozinha com o mínimo para poder confeitar. Eu vou falar aqui de alguns dos utensílios que não podem faltar na minha cozinha. Sabendo o que e como usar, você vai precisar de pouca coisa. No entanto, nunca tenha medo de meter as mãos na massa. Lembre-se: seus dedos e suas mãos são os melhores utensílios de todos os tempos e eles podem ser usados para raspar uma tigela, amassar uma massa, misturar uma mousse e até espalhar um bolo.

Balança: para confeitar corretamente, você precisa de uma balança ou pelo menos de xícaras e colheres medidas.

Tigelas de vidro ou inox: sempre as tenha por perto para dividir massas e separar diversas preparações.

Fouet: é perfeito para preparações em que não podemos perder a aeração, como mousses.

Espátula: ótima para raspar, mexer e misturar.

Peneira: importantíssima para peneirar ingredientes e ajudar a alisar muitas preparações.

Faca: uma boa faca, bem amolada, é sempre bem-vinda. Não deixe sua faca cair no chão, cuide bem dela e a tenha sempre tinindo para tudo o que for fazer. Esse é o tipo de utensílio no qual vale a pena investir em uma boa marca, para que dure muito.

Panela de fundo grosso: invista em panelas de fundo grosso. Você vai perceber como tudo o que for fazer desgrudará fácil e rápido.

Papel-manteiga ou silpat: os dois são muito usados para impedir que massas não grudem, ou que desgrudem mais facilmente das fôrmas.

Termômetros: de todos os tipos (de forno, para calda de açúcar, para medir a temperatura do chocolate). Fazem uma grande diferença nas preparações e, assim como a balança, ajudam a medir e padronizar as receitas.

Raspador de plástico meia-lua: perfeito para raspar massas mais pesadas ou grudentas e é superbarato. Vale a pena ter uns dois pelo menos.

Saco de confeitar: é a melhor coisa para controlar a quantidade de massa em suas preparações e, claro, para ajudar a decorar inúmeros tipos de doces.

Luva para forno: invista em uma ótima luva para forno. Lembre-se de que suas mãos de confeiteiro são a parte mais importante do seu corpo e elas devem sempre ser bem cuidadas.

Rolo de massa: eu gosto muito do rolo de madeira, acho mais fácil e prático. Não estraga e é útil em diversas situações, até para correr atrás do seu marido. ;D

Processador de alimentos: vale a pena investir em um grande e em um pequeno, para preparações menores, ambos de qualidade. Acho que eu uso mais o meu processador do que a minha batedeira.

Batedeira: se você vai usar muito e sem parar, é melhor investir em uma que vai durar, pois pra aguentar bater diversas massas, com pesos e densidades diferentes, essa batedeira precisa ter um bom motor, ser robusta e resistente. Sem contar no tanto de preparações que você consegue fazer mais facilmente com ela do que enfiando a mão na massa.



POR QUE PESAR OS INGREDIENTES?

No Brasil nós não temos o costume de pesar ou medir ingredientes. Na minha opinião, isso já virou algo cultural e a cada dia parece mais difícil falar sobre a importância da pesagem ou da medida padronizada se a pessoa não trabalha na cozinha.

As nossas avós tinham aquele velho costume de fazer as coisas todas “a

olho”, ou seja, elas sabiam mais ou menos quanto de cada ingrediente iriam usar de cabeça. Acho que isso acontecia por dois motivos: 1.º – elas não faziam muitas receitas diferentes, e, sim, as mesmas receitas sempre; 2.º – elas faziam essas mesmas receitas milhares de vezes, e por isso acabavam decorando o volume e as quantidades dos ingredientes a serem usados.

O problema é que, hoje em dia, nós queremos fazer milhões de receitas diferentes, vindas de diversos lugares do mundo, com ingredientes de que nunca ouvimos falar e com técnicas nunca antes empregadas por nós. E é por isso que eu digo: pelo menos uma coisa precisa ser padronizada. E que essa “coisa” sejam as medidas dos ingredientes. Isso dá pra ser padronizado em qualquer lugar do mundo.

Hoje qualquer pessoa compra uma balança por menos de 20 reais, e vai ser perfeita para usar e para padronizar qualquer preparação.

Com a medida em gramas (inclusive de água e líquidos em geral), ou seja, com o peso de cada ingrediente, eu consigo fazer a mesma receita, ou algo muito próximo disso, aqui em São Paulo ou em Tóquio, sem me preocupar se irei encontrar aquele famoso copo de requeijão usado para medir o queijo do pão de queijo. ;D

Outra forma de medir os ingredientes, mas não tão precisa quanto uma balança, são as xícaras e as colheres medidoras. Não qualquer xícara/colher que você decida pegar da sua cozinha, e, sim, xícaras e colheres padronizadas pela indústria para a medição dos alimentos. Ou seja, em qualquer lugar do mundo uma xícara medidora deve conter de 227 a 250 ml de água. Assim, é possível ter a mesma medida ou chegar muito próximo com qualquer xícara medidora.

Além disso, existe uma forma correta de medir os ingredientes em xícaras ou colheres, isso é, nada daquela velha história de avó, de colher bem cheia, pois o conceito de cheio para mim pode ser completamente diferente do conceito de cheio para você, certo?

Para medir corretamente os ingredientes em uma xícara ou colher, você precisa primeiramente aerar o ingrediente. Por exemplo, no caso da farinha, é necessário retirá-la do saco em uma quantidade maior do que a que vai ser usada, peneirar e só então colocar na xícara medidora. Dessa maneira tem-se a certeza de que a farinha não estará compactada pelo transporte e pelo armazenamento. Depois de encher bem a xícara com o ingrediente, nivele a superfície passando uma faca ou raspador para tirar todo o excesso. Você terá, assim, uma medida mais confiável utilizando xícaras e colheres

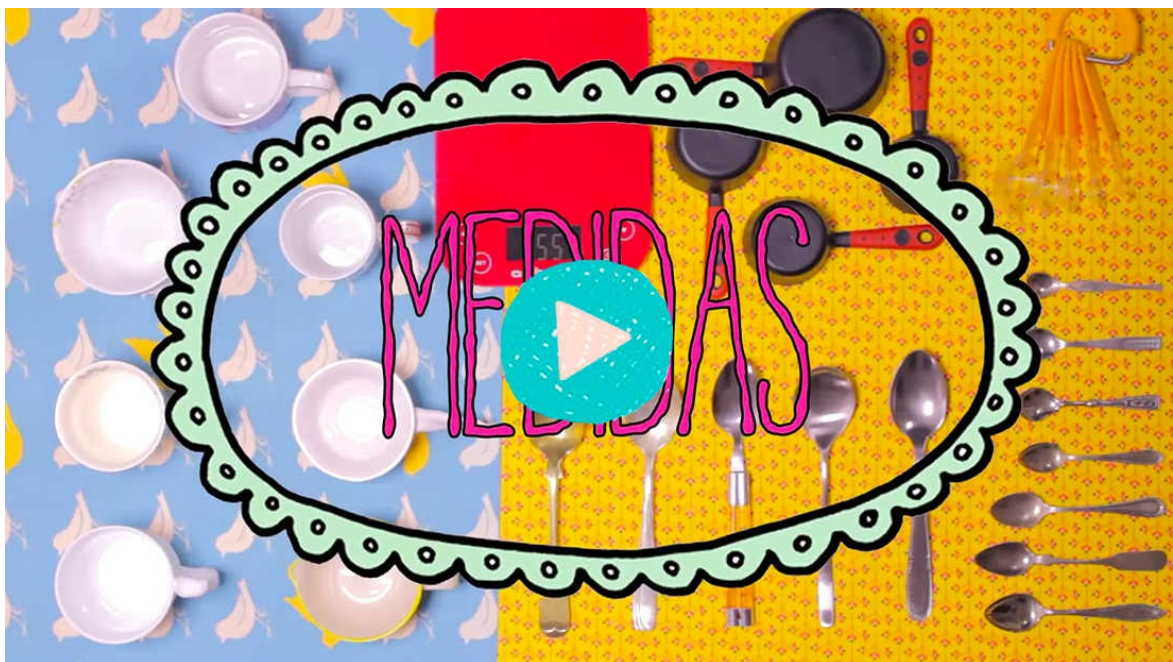
medidoras.

POR QUE EU PREFIRO A BALANÇA À XÍCARA MEDIDORA?

Dependendo do produto a ser medido, a xícara acaba me deixando com espaços que muitas vezes não serão ocupados pelos ingredientes, mas eles serão contabilizados na conta final e nem sempre da mesma forma. Já o peso na balança será sempre o mesmo quando atingido.

Portanto, se eu pico um chocolate de uma determinada maneira e meço 1 xícara de chocolate, os espaços vazios criados dentro da xícara pelos pedaços de chocolate não serão iguais todas as vezes. Eles se diferenciarão pelo meu tipo de corte, pela forma como foram colocados e até mesmo pelo jeito como eu compactei esse chocolate dentro desse espaço. Enquanto isso, 300 gramas de chocolate vão sempre pesar 300 gramas na balança.

Se quiser se divertir um pouco e aprender mais, clique na imagem abaixo e assista ao vídeo que fiz sobre esse assunto:



<http://bit.ly/ickfd-01>



INGREDIENTES

Tenha em mente que ingredientes melhores sempre produzirão resultados melhores. Os doces em geral são uma indulgência e não foram feitos para comer no dia a dia. Desde a época em que o açúcar era tão valorizado quanto o ouro, e as receitas das senhoras de engenho que continham mais açúcar eram dadas como as das famílias mais ricas, o doce já era um produto para ser consumido com moderação. Por isso, volto a dizer que doces são para ocasiões especiais da nossa vida, e assim devem ser tratados também. Portanto, escolha os melhores ingredientes, os mais frescos, de melhor qualidade sempre, e faça a receita escolhida como se fosse para comemorar uma grande ocasião. Você vai ver como tudo fica mais gostoso e todos saboreiam com mais amor e delicadeza.

Além disso, seguem aqui pontos básicos sobre os principais ingredientes

usados na confeitaria:

AÇÚCAR

Ele é com certeza a base da confeitaria, mas sua serventia nas receitas não é apenas adoçar. Muitas vezes é o responsável em dar textura, trazer maciez, deixar a sua receita mais estável e é ainda um dos maiores conservantes naturais, fazendo com que suas receitas durem por mais tempo. Portanto, use-o não apenas pensando em adicionar doçura, mas em como cada uma dessas características vai influenciar o resultado final de cada receita.

GLUCOSE

Muito usada para evitar a cristalização do açúcar em diversas preparações, bem como para fazer o produto final durar mais, controlar a umidade dentro de algumas preparações, como as balas de caramelo, por exemplo, conduzir melhor o sabor, ou ainda deixar algumas preparações mais macias e maleáveis. Isso tudo vai depender do seu uso, da quantidade e de como será aplicada.

FARINHA

Provê textura e estrutura à maior parte das preparações de confeitaria e panificação. O mais importante aqui é lembrar que quanto mais você bate ou amassa uma massa, mais ela desenvolve glúten, deixando-a mais elástica, borrachuda e resistente. Isso é muito desejado em massas de pães, por exemplo. No entanto, não é o que pretendemos quando fazemos bolos, massas de tortas ou biscoitos. Por isso, cuidado para não bater nem trabalhar demais essas massas.

MANTEIGA

A não ser que a receita peça o contrário, utilize sempre manteiga sem sal para qualquer preparação que for fazer. Primeiro porque, dessa forma, você poderá determinar a quantidade de sal de que precisa na receita. Se você usar manteiga com sal, nunca saberá a quantidade exata contida na manteiga, que varia de acordo com o fabricante. Segundo porque a manteiga sem sal é sempre mais fresca. Como ela não tem o sal como conservante, acaba ficando menos tempo nas prateleiras do supermercado, então você tem sempre um produto melhor nas suas mãos. Além disso, é interessante que você sempre pesquise a quantidade de gordura contida na manteiga que compra. A

manteiga sem sal é basicamente um produto que contém gordura e água em variadas proporções, dependendo do fabricante. Para as minhas receitas eu procuro sempre usar uma manteiga com mais de 80% de gordura. No Brasil, a máxima porcentagem encontrada até hoje por mim foi 82%, o que dificulta um pouco a realização de massas folhadas, por exemplo, para as quais o ideal seriam 85% de gordura. Mas não é isso que vai impedir você de fazê-las, certo?

Clique na imagem abaixo para ver o vídeo em que ensino a fazer uma boa manteiga caseira e buttermilk, ou leiteinho, outro produto muito usado na confeitaria internacional e que não é encontrado nos supermercados por aqui:



<http://bit.ly/ickfd-02>

Leia este texto da Talitta Albuquerque em que ela dá mais dicas sobre a manteiga: <http://bit.ly/ickfd-03>

Muita gente me pergunta sobre a gordura hidrogenada e o que eu penso dela. Então, eu fiz um texto sobre o assunto e acho uma boa e importante leitura: <http://bit.ly/ickfd-06>

Se quiser saber mais sobre as gorduras utilizadas na confeitaria, leia estes dois textos da Mariana Muniz: <http://bit.ly/ickfd-04> e <http://bit.ly/ickfd-05>



A TEMPERAGEM DO CHOCOLATE

No site do ICKFD, nós sempre comentamos sobre o mal que o chocolate hidrogenado e/ou fracionado faz à saúde. Em muitos países, a fabricação e a importação desse chocolate são proibidas, mas infelizmente não é o caso no Brasil. Eu sei que é bem mais fácil utilizar esse chocolate e também muito mais barato, pois você não precisa temperá-lo e pode usar assim que ele derreter, mas não vale a pena por causa do mal que faz. E, sinceramente, depois que você se acostuma a temperar o chocolate de verdade, vai ver que não é nenhum bicho de sete cabeças. Aliás, você vai passar a adorar essa prática.

E ENTÃO, COMO TEMPERAR O CHOCOLATE?

Existem várias maneiras de temperar o seu chocolate, como no mármore (que é como eu mais gosto), na tigela em banho-maria (que considero o mais prático dos métodos caseiros) e em máquina (que é ótimo para quem já tem um negócio, nem que seja de médio porte).

- 1** Coloque 1/3 do chocolate em uma tigela e deixe de lado.
- 2** Pegue o restante do chocolate e coloque em outra tigela em banho-maria.
- 3** Derreta o chocolate até que o termômetro, colocado no meio da tigela, chegue a aproximadamente 45 °C (isso para o chocolate meio amargo e amargo, pois cada tipo de chocolate tem a sua temperatura de temperagem, que normalmente vem descrita na parte de trás da embalagem).
- 4** Remova a tigela do banho-maria e adicione o chocolate picado. Com uma espátula, mexa o chocolate sem parar até que ele derreta por completo. Confirme para ver se ele chegou perto dos 27 °C.
- 5** Coloque a tigela de chocolate outra vez em banho-maria e mexa com a espátula. Se você estiver usando chocolate amargo, deixe a temperatura entre 31 °C e 32 °C. Se for chocolate ao leite, entre 29 °C e 30 °C é melhor. E chocolate branco, entre 27 °C e 28 °C.
- 6** Para fazer um teste e ver se a temperagem deu certo, mergulhe uma espátula de metal no chocolate e coloque no balcão. O chocolate deve começar a secar entre 3 e 5 minutos e deve ter um brilho acetinado, sem rachaduras. Se o chocolate não tiver essa aparência após 5 minutos, volte a mexer com a espátula até que ele se firme.
- 7** Quando seu chocolate estiver temperado, você pode começar a usá-lo. Tenha em mente que o chocolate temperado seca rapidamente. Se você perceber que o chocolate está começando a endurecer na tigela, coloque-o de volta em banho-maria, mas só por alguns segundos, para voltar à temperatura de uso. Muitas pessoas usam um secador de cabelo para aquecer o chocolate que vai endurecendo nas bordas.

DICA: é muito importante trabalhar com o chocolate em um local climatizado, entre 18 °C e 21 °C.

Se você quiser saber mais sobre por que não usar o chocolate hidrogenado ou fracionado, a Marina Mori, coeditora do ICKFD, escreveu um texto ótimo sobre o assunto, que você pode conferir na íntegra aqui: <http://bit.ly/ickfd-07>

Para saber como temperar o chocolate no mármore (o meu jeito preferido), é só acessar:



<http://bit.ly/ickfd-08>

COMO HIDRATAR GELATINA

A melhor maneira de se dissolver a gelatina – não importa se ela é em folha ou em pó – é com água gelada, pois se você usar água quente os grânulos externos da gelatina incharão muito rápido, impedindo que a água penetre em seu centro. No caso da gelatina em folha é ainda pior, pois ela se dissolverá e você perderá boa parte ou quase todo o conteúdo da gelatina na água.

Quanto a usar água em temperatura ambiente, não deverá ser um problema se você morar no Alasca. No entanto, se você morar na África pode ficar um pouco mais complicado. ;)

Nunca ferva a gelatina ou as sobremesas feitas com ela, pois ela permanece com os seus poderes de gelatinização só até 60 °C. Depois disso, perde a sua eficácia. A gelatina mantém melhor suas propriedades quando aquecida até 35 °C.

Doces e sobremesas feitos com gelatina devem descansar pelo menos 8 horas na geladeira, mas o ideal é deixá-los ali por 24 horas. Depois disso, ela não vai endurecer mais.

Substituir a gelatina em pó por gelatina em folha, e vice-versa, pode ser bem controverso, mas para mim o que tem funcionado é: a cada 6 gramas de gelatina em folha eu acrescento 1 grama para a gelatina em pó, ou seja, 6 gramas de gelatina em folha é igual a 7 gramas de gelatina em pó. Eu sempre prefiro usar folha de gelatina a gelatina em pó, pois, para mim, a gelatina em folha deixa a sobremesa mais firme, sem gosto residual e não tem possibilidade de algum grânulo não se dissolver bem. Mas isso pode apenas ser certa loucura da minha cabeça!

Gelatina em folha é melhor se amolecida em uma grande quantidade de água fria. Em seguida, o excesso deve ser espremido e drenado. A água fria é necessária para não interferir na fase de floração da gelatina. Se você mergulhar mais de uma folha de gelatina juntas, certifique-se de separá-las dentro da água, pois se ficarem unidas elas não vão absorver a água corretamente. Deixe de molho até que as folhas cresçam e enruguem; isso leva entre 10 e 15 minutos, dependendo da quantidade.

Quanto mais folhas você mergulhar, mais tempo vai levar, mas não deixe a gelatina na água por muito mais tempo, pois ela pode começar a se quebrar e

você não será capaz de utilizá-la nas quantidades corretas se isso acontecer. Após esse momento, elas devem ser drenadas, aquecidas até 35 °C e imediatamente adicionadas ao líquido que será utilizado na preparação. Em seguida, leve-a à geladeira. Ela estará completamente pronta quando atingir 4 °C.

No entanto, ao utilizar gelatina em pó você deve amolecer a gelatina exatamente na quantidade certa de água a ser utilizada na receita. Se usar muita água, você vai reduzir a eficácia da gelatina.

Algumas frutas como o abacaxi, o kiwi, o mamão e o melão possuem uma enzima, a bromelina, que pode impedir a gelatina de se estruturar. A mesma enzima também é encontrada no gengibre. Mas você pode evitar que isso aconteça aquecendo as frutas antes de usá-las, destruindo, assim, a enzima. O sal também pode reduzir a força da gelatina e causar o colapso de sua estrutura, mas tudo vai depender da quantidade de gelatina que está sendo utilizada.

Já o leite e produtos lácteos podem reforçar o processo de gelatinização e estruturar melhor a gelatina. O mesmo acontece com os açúcares, com exceção da frutose.

A adição de produtos ácidos como vinagre, sumo de frutas e vinhos, que têm pH abaixo de 4, acabam resultando em um poder de gelatinização mais fraco, mas isso pode ser revertido utilizando 1/3 a mais de gelatina na receita original.

Colocar gelatina na alimentação pode torná-la não Kosher, não Halal ou inadequada para pessoas em dietas vegetarianas, pois a maior parte das gelatinas é derivada de carne de vaca ou de porco, o que nem sempre é mencionado no pacote. Na França, isso é observado quando a gelatina é derivada de carne de porco.

A quantidade ideal de água a ser usada em uma preparação com gelatina deve seguir as seguintes fórmulas:

- Para gelatina em pó, multiplique a quantidade em gramas da gelatina por 5 e o resultado será a quantidade de água necessária na utilização do produto. Ou seja, se a receita pede que se usem 10 gramas de gelatina em pó, você deverá multiplicar 10 por 5, que será igual a 50. 50 gramas deve ser a quantidade de água que você vai adicionar à gelatina em pó.
- Para a gelatina em folha, você deve multiplicar por 6 a quantidade requerida

na receita. No entanto, diferentemente da gelatina em pó, você não vai adicionar 60 gramas de água à gelatina. Deve colocar as folhas de gelatina em uma tigela grande e cheia de água gelada e ir pesando a gelatina em outra tigela conforme ela for se hidratando. Ao final do processo, se você tinha 10 gramas de gelatina, agora, depois de hidratada, ela deverá pesar 60 gramas.

Para entender ainda melhor como isso tudo funciona, clique na imagem e veja este vídeo:



<http://bit.ly/ickfd-09>

Se você precisar substituir a gelatina por ágar-ágar, veja essa dica:

<http://bit.ly/ickfd-10>

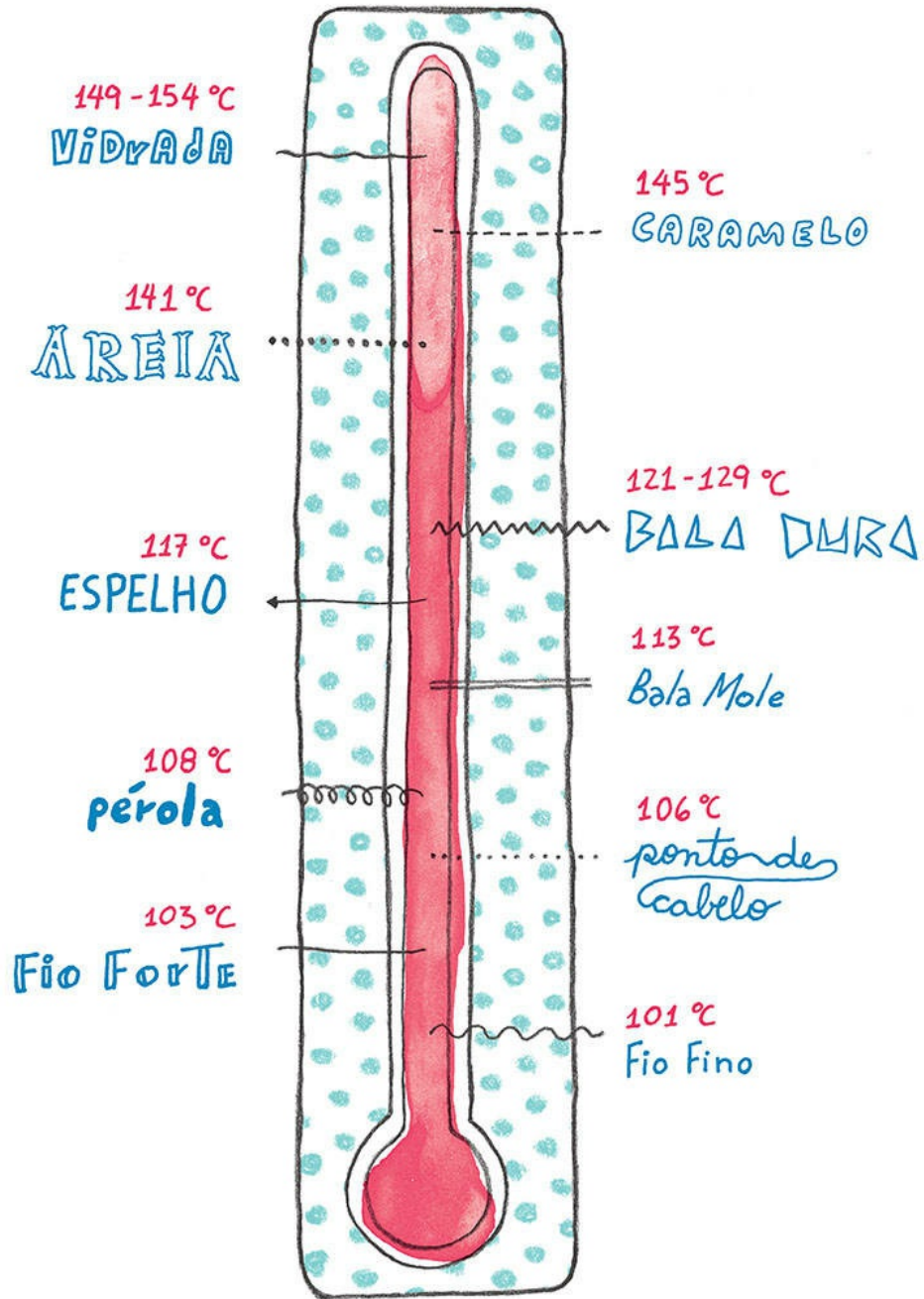
A Paula Lumi, apresentadora do canal Presunto Vegetariano e colunista do ICKFD, escreveu um pouco mais sobre o ágar-ágar e modificou uma receita minha, em que usei gelatina, para exemplificar o uso do ágar-

ágar nas receitas. Confira: <http://bit.ly/ickfd-11>



PONTO DE CALDA

Preparar calda de açúcar não é difícil, mas muitas receitas podem pedir diferentes pontos. Você sabe como identificar cada um deles? Aqui vão alguns exemplos de tipos de pontos da calda de açúcar:



Fio fino: É quando a calda atinge a temperatura de 101 °C. Ao puxá-la com o garfo ou a colher, se forma um fiozinho que se desmancha facilmente num copo com água. O fio fino é usado para fazer caldas e xaropes

Fio forte: Ao pingar um pouco da calda num copo com água fria, você vai ver que os desenhos formados por ela demoram a se desmanchar e o fio é mais grosso que o anterior. Para atingir esse ponto, é preciso deixar a calda um pouco mais no fogo, a 103 °C. É usado para geleias e recheios.

Ponto de cabelo: Com 106 °C, os fios dessa calda são um pouco mais resistentes do que o estágio anterior. Entretanto, ainda são finos e quebradiços.

Pérola: Esse ponto é muito usado para preparar quindins e compotas. Você pode identificá-lo mais ou menos depois de 5 minutos no fogo, ao puxar a colher e a calda cair num fio e depois em uma gotinha semelhante a uma pérola. 108 °C.

Ponto para calda base (simple syrup): A 110 °C, a calda quando jogada dentro de um copo de água vai se dissolver. Forma bolinhas moles que, quando dentro da água fria, não conseguem manter seu formato e se dissipam facilmente. Nessa temperatura, a concentração de açúcar é de 80%. Esse é o ponto ideal para fazer merengue italiano e pâte à bombe. Nesse ponto de calda, o açúcar, quando combinado com proteínas como a do ovo ou do leite (por exemplo, em um creme inglês) retarda a coagulação das estruturas proteicas, permitindo que o creme engrosse da maneira correta. O açúcar age como um controlador de aglomeração, dissolvendo as moléculas de proteína que querem se agrupar e solidificar. Nos merengues, o açúcar estabiliza a mistura, dispersando as proteínas e formando aquele aspecto branco e brilhante.

Ponto de voar (112 °C): Retire um pouco de calda com uma escumadeira. Assopre-a e veja se forma bolas que se desprendem como bolhas de sabão.

Ponto assoprado (115 °C): Faça o mesmo processo do ponto de voar; a diferença é que as bolas que se formam são maiores, mais resistentes e ficam presas à escumadeira.

Bala mole: A 113-116 °C, você pode ver o fundo da panela quando mexer a calda. Se colocar um pouco num copo com água, pode moldar uma bolinha, que se desfaz facilmente. Quando tirada da água fria, essa bolinha não consegue manter sua forma e se achata no seu dedo. A calda chega a esse ponto após 8 minutos, aproximadamente. Nessa temperatura a concentração de açúcar é de 85%. Esse é o ponto ideal para atingir picos mais duros e fortes do merengue.

Ponto espelho ou espada: Ao escorrer a calda com um garfo, ela cairá em lâminas. Estará com 117 °C e, nesse ponto, está pronta para preparar baba de moça, frutas cristalizadas e bom-bocado.

Bala firme: Entre 118 °C e 121 °C. A concentração de açúcar é de 87%. Quando jogada em água gelada, a calda forma uma bola dura, que você não vai conseguir amassar entre os seus dedos, mas que ainda é maleável. Nesse estágio da calda, você vai ter certo trabalhinho na hora de limpar a panela.

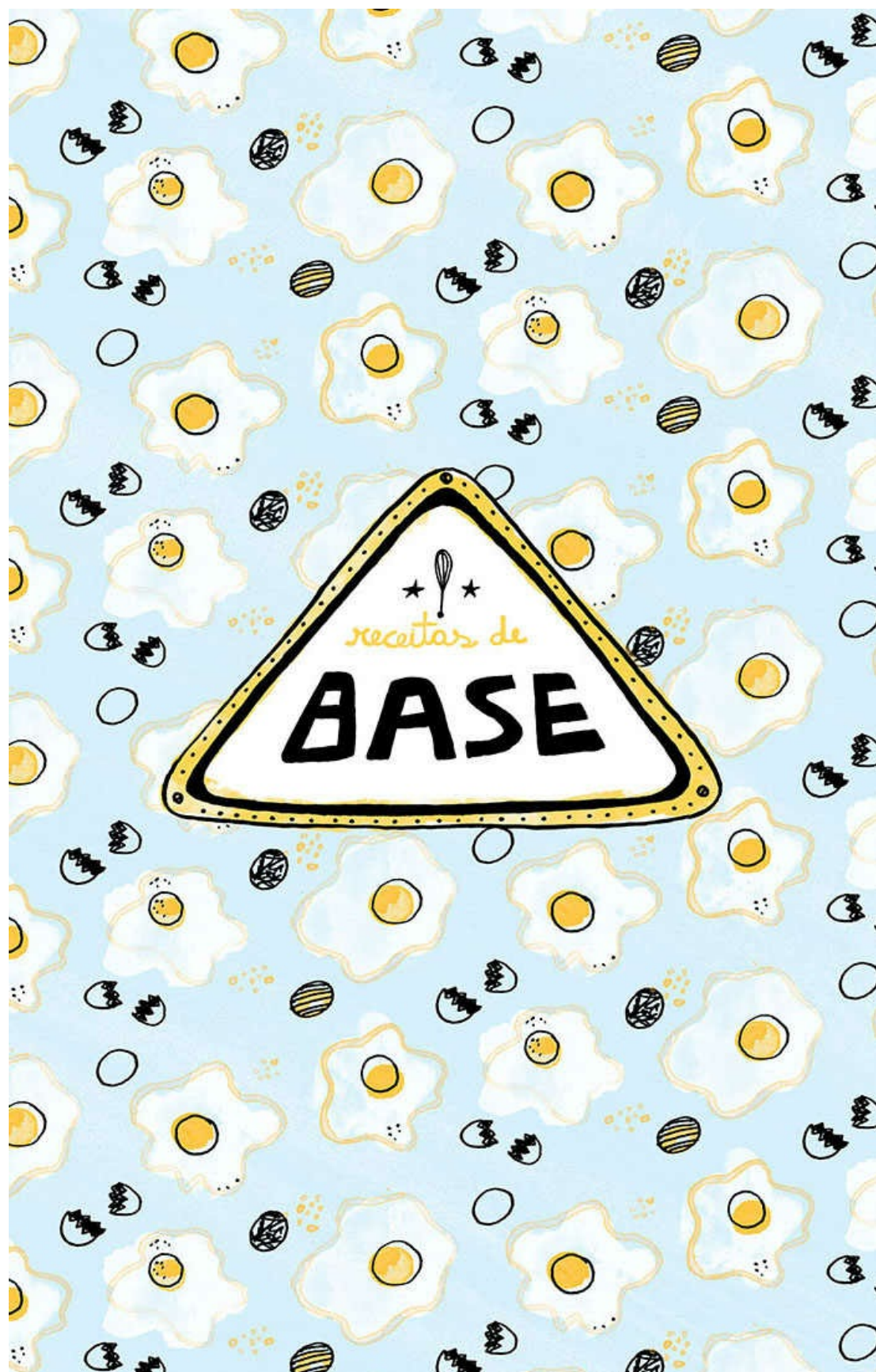
Bala dura: Usada para espelhar doces, como balas de coco, a bala dura é o ponto da calda que, em um recipiente com água fria, se forma uma bolinha rapidamente. Quando jogada em um prato ou assadeira de vidro, a bolinha faz um barulho de pedrinha. A calda engrossa e gruda na colher; se um pingo for jogado dentro de um copo com água gelada, vai se formar uma bola dura, que ainda será um pouco maleável, mas que não se quebra. Nesse ponto você vai perceber que as bolhas de açúcar começam a ficar menores e estouram mais lentamente. Esse é o estágio em que o açúcar começa a ir mais devagar, quando tanto líquido já se perdeu, que você percebe que ele pode se segurar e endurecer por mesmo. A temperatura é entre 121 °C e 129 °C. A concentração de açúcar nesse estágio é de 92%.

Areia: A 141 °C, o açúcar começa a secar nas bordas da panela, parece areia.

Caramelo: É impossível não reconhecer esse ponto, quando o cheirinho delicioso de caramelo invade a casa toda! Você alcança esse estágio a 145 °C.

Vidrada (hard-crack): É o ponto em que a concentração de açúcar da sua calda vai ficar com 99%, a 149-154 °C. Ao colocar um pouco dentro de um copo com água (cuidado para não se queimar!), você ouvirá o barulho de

vidro quebrando. Essa calda é usada para fazer maçã do amor, e se você adicionar um pouquinho de vinagre a deixará mais brilhante.





CREMES

Essas são receitas que serão muito usadas neste livro e que você também pode utilizar como base para as suas próprias receitas. Além disso, você pode modificá-las como preferir e deixá-las sempre por perto, pois são a base de tudo. Então sempre que uma outra receita fizer referência, ou pedir alguma dessas bases, saiba que é para cá que você precisa vir correndo olhar. ;D

CHANTILI

O chantili é muito usado para aerar mousses, cobrir sobremesas e bolos, ou mesmo como acompanhamento para alguns doces. Ele pode ser feito com ou sem açúcar, dependendo da receita na qual ele será empregado.

O ponto de chantili é dado quando este engrossa e começa a formar ondas largas ao redor da batedeira. Depois disso, se você continuar batendo, é bom tomar cuidado, pois ele pode virar manteiga.

INGREDIENTES

Para uma receita base eu costumo usar:

- 500 ml de CREME DE LEITE FRESCO com 35% de gordura (ou a mesma quantidade de nata, que normalmente contém 40% de gordura) [Se você optar pela nata, tome ainda mais cuidado na hora de bater, pois ela rapidamente se transforma em manteiga.]
- 36 a 48 g (3 a 4 col. sopa) de AÇÚCAR REFINADO [Caso eu decida adoçar esse preparo. Acho que mais do que isso já fica muito doce.]
- 1 FAVA DE BAUNILHA ou 15 ml (1 col. sopa de extrato de baunilha) para dar um sabor extra ao preparo

MODO DE FAZER

1 Junte todos os ingredientes e bata até o ponto de chantili.

Nesse vídeo eu mostro o ponto exato do chantili:



<http://bit.ly/ickfd-12>

DICAS: se quiser, você também pode fazer uma infusão do creme de leite com chás, café, chocolate em pó, ervas frescas, canela, cravo, cardamomo e o que mais vier à sua imaginação. Depois de feita a infusão, coloque na geladeira para gelar bem e só então bata o creme de leite em ponto de chantili. Raspas de limão, laranja ou tangerina também ficam ótimas se adicionadas na hora de bater o chantili.



CRÈME LÉGÈRE

O crême légère, como o próprio nome diz, é um creme leve, para recheios que não precisam ficar tão concentrados e grossos. Esse é um creme que você pode usar para fazer mil-folhas, verrines, bombas, pavês, carolinas e muitas

outras receitas, pois ele é muito versátil. Ele nada mais é do que a mistura do creme de confeiteiro com um pouco de chantili.

INGREDIENTES

- 500 g de CREME DE CONFEITEIRO (veja receita [aqui](#))
- 100 g (1/3 xíc. + 1 col. sopa) de CREME DE LEITE FRESCO
- 1 FAVA DE BAUNILHA (opcional)

MODO DE FAZER

1 Abra a fava de baunilha e retire as sementes. Jogue apenas as sementes no creme de confeiteiro e bata-o na batedeira até ficar liso e fofo.

DICAS: você pode substituir a fava da baunilha por uma colher de sobremesa de extrato de baunilha ou uma colher de chá de pasta de baunilha. Não jogue a sua baunilha fora, guarde-a para fazer o açúcar baunilhado.

2 Bata o creme de leite fresco até virar chantili.

3 Acrescente 1/3 do creme chantili ao creme de confeiteiro e misture. Junte o restante, incorporando delicadamente para não perder ar.

Para ver o vídeo dessa receita, acesse:



<http://bit.ly/ickfd-12>



CREME DE CONFEITEIRO

O crème pâtissière, ou seja, o creme de confeiteiro, é a base da confeitaria francesa. Quase tudo (exagero) é feito com ele. E fazer esse creme não é nada difícil, mas se aperfeiçoar no preparo leva tempo e demanda prática. Ele é comumente usado para rechear bombas, carolinas, bolos e também serve como base para uma infinidade de preparações.



<http://bit.ly/ickfd-14>

INGREDIENTES

- 240 g de GEMAS (aprox. as gemas de 12 ovos grandes)
- 1 litro de LEITE
- 1 FAVA DE BAUNILHA
- 130 g (2/3 xíc. + 1 col. sopa) de AÇÚCAR CRISTAL
- 130 g (2/3 xíc. + 1 col. sopa) de AÇÚCAR CRISTAL
- 80 g (3/4 xíc. + 1 col. chá) de AMIDO DE MILHO

MODO DE FAZER

1 Coloque o leite na panela.

2 Abra a fava de baunilha no sentido do comprimento e raspe sua parte interna. Adicione ao leite.

DICAS: evite usar extrato de baunilha para essa receita porque ele contém álcool, que evapora e deixa um gosto diferente do ideal. Outra dica: tem

gente que adiciona a fava inteira ao leite, mas eu não gosto porque ela pode vir um pouco ácida e se seu leite for fresco pode acabar talhando, então só uso as raspas. Mas não as jogue fora! Você pode fazer açúcar baunilhado depois. Assista ao vídeo abaixo e aprenda a fazer esse açúcar:



<http://bit.ly/ickfd-13>

- 3 Acrescente 130 gramas de s e mexa levemente. Leve para ferver.
- 4 Num recipiente à parte, acrescente os outros 130 gramas de açúcar junto com as gemas. Misture um pouco e depois incorpore o amido de milho.
- 5 Assim que o leite ferver, acrescente-o aos poucos (três conchas por vez) na mistura de gemas. A ideia é dar um choque térmico.
- 6 Coe a mistura e leve ao fogo médio, mexendo sem parar, senão pode empelotar.
- 7 Quando ferver (ou seja, quando a primeira bolha vier lá de baixo), conte 3 minutos mexendo sem parar e está pronto.
- 8 Retire da panela, coloque em um recipiente comprido e baixo, cubra com papel-filme e leve à geladeira por até 2 dias.
- 9 Na hora de usar, você precisa alisar o creme em uma batedeira ou com um fouet, pois ele fica como um bloco denso depois de gelado. Mas é só

bater por poucos minutos e você terá um creme liso novamente e pronto para ser utilizado.

DICAS: se for guardar o creme, é necessário colocar o papel-filme grudado em cima dele para que não se forme película. Outra dica é sobre o tempo que você precisa mexer o creme: vai depender da quantidade de leite utilizado. A proporção é de 2 a 3 minutos após a fervura para cada litro de leite usado na receita. Assim você vai ter a certeza de que o amido de milho cozinhou e não vai deixar nenhum gosto residual.



CREME INGLÊS

O creme inglês é usado como um tipo de molho para sobremesas ou também como base para elas, como no caso do sorvete de baunilha e do crème brûlée. Para fazer o creme inglês você precisa de apenas quatro ingredientes: gemas, leite, açúcar e baunilha. Ele estará pronto quando atingir o ponto napê, que é quando você molha uma colher no creme e, ao passar o dedo nas costas dessa colher, o creme não escorre para dentro da listra aberta pelo dedo.

INGREDIENTES

- 500 ml de LEITE INTEGRAL
- 6 GEMAS
- 130 g (2/3 xíc. + 1 colher) de AÇÚCAR CRISTAL
- 1 FAVA DE BAUNILHA

MODO DE FAZER

- 1 Em uma panela coloque o leite, as sementes da fava de baunilha, a metade do açúcar e leve para ferver.
- 2 Em uma tigela misture as gemas com o restante do açúcar.
- 3 Quando a mistura do leite ferver, jogue-a por cima das gemas, mexendo sem parar.
- 4 Coe, leve de volta à panela e cozinhe em fogo baixo mexendo sem parar, até que o creme atinja a temperatura de 82 °C (ponto napê).
- 5 Derrame sobre um refratário, cubra com papel-filme e leve à geladeira.



CREME DE MANTEIGA

O creme de manteiga nada mais é que uma mistura de manteiga com açúcar. Já no meu caso, uma mistura de manteiga com merengue suíço, pois acho que assim o creme aguenta por mais tempo e também fica mais liso e aveludado. O creme de manteiga é bastante usado para cobrir bolos ou decorar cupcakes.

INGREDIENTES

- 300 g (1 1/2 xíc.) de MANTEIGA
- 200 g de MERENGUE SUÍÇO [110 g de CLARAS (aprox. as claras de 4 ovos grandes) e 90 g (1/2 xíc.) de AÇÚCAR CRISTAL.]

MODO DE FAZER

- 1 Prepare o merengue suíço (veja receita [aqui](#)).
- 2 Bata a manteiga até que ela fique completamente lisa, fofa e esbranquiçada. Isso demora aproximadamente 15 minutos em uma

batedeira planetária ligada em velocidade média.

3 Misture metade do merengue na manteiga, depois a outra metade.

4 Utilize assim que ficar pronto.

Eu ensino você a fazer a manteiga no ponto exato aqui:



<http://bit.ly/ickfd-02>



CREME DE AMÊNDOAS

Esse é um creme muito usado em preparações de tortas e folhados.

INGREDIENTES

- 150 g (1 1/2 xíc.) de FARINHA DE AMÊNDOA
- 4 g (1 col. chá) de AMIDO DE MILHO
- 1 OVO
- 15 ml (1 col. sopa) de RUM
- 80 g (4 col. sopa) de MANTEIGA SEM SAL em temperatura ambiente

MODO DE FAZER

- 1 Bata a manteiga com a farinha de amêndoa e o amido até esbranquiçar.
- 2 Adicione o ovo e o rum e bata até que tudo se misture.
- 3 Empregue na preparação desejada e leve para assar.



MOUSSELINE

O creme mousseline é uma mistura com muuuuuuita manteiga batida e creme de confeiteiro e, por isso, é muito mais liso, menos gelatinoso, mais cremoso e mais gostoso também. A proporção entre o creme de confeiteiro e a manteiga pode variar de 10% de manteiga até 50%. A minha receita fica no meio-termo, acho que cheguei a uma boa proporção, e aumento a manteiga conforme coloco mais açúcar ou líquidos mais doces de algum tipo para saborizar esse creme.

INGREDIENTES

- 1 kg de CREME DE CONFEITEIRO (veja receita [aqui](#))
- 350 g (1 3/4 xíc.) de MANTEIGA SEM SAL

MODO DE FAZER

- 1 Bata a manteiga até que vire um creme fofo e esbranquiçado.
- 2 Alise o creme de confeiteiro.
- 3 Adicione o creme à manteiga e bata até que tudo se misture.
- 4 Empregue em recheios de tortas, bolos, éclairs etc.



CREME FRANGIPANE

Esse creme mistura o creme de amêndoas e o creme de confeiteiro, obtendo uma característica mais leve e macia depois de assado.

INGREDIENTES

- 500 g de CREME DE AMÊNDOAS (veja receita [aqui](#))
- 300 g de CREME DE CONFEITEIRO (veja receita [aqui](#))

MODO DE FAZER

- 1 Alise o creme de confeiteiro com a ajuda de um fouet.
- 2 Misture o creme de amêndoa.
- 3 Empregue na preparação desejada e leve para assar.



GANACHE

A ganache é uma mistura de líquido de qualquer tipo com chocolate. Ou seja, você pode fazer uma ganache com água, sucos, leite, creme de leite, nata e por aí vai. Você também pode modificar a quantidade de líquido adicionado ao chocolate e assim determinar se o seu produto final será mais grosso e consistente (como a ganache usada para trufas, por exemplo) ou mais fino e líquido (como a ganache usada para banhar tortas). Veja a seguir o modo mais comum, mais prático e o que eu mais uso para fazer uma ganache de qualquer tipo:

MODO DE FAZER

- 1** Pique o chocolate e coloque dentro do processador.
- 2** Leve o líquido para esquentar. O ideal é não passar de 82 °C. No entanto, se você estiver usando uma quantidade muito grande de chocolate em relação à quantidade de líquido, aí então o ideal é ferver. Tirando essa possibilidade, tente não passar dos 82 °C, que é quando começam a formar aquelas pequenas bolinhas em torno da panela e um vapor leve vai subindo.
- 3** Quando o líquido chegar à temperatura ideal, jogue-o por cima do chocolate. Feche a tampa do processador e espere 3 minutos.
- 4** Processe até que fique com uma consistência bem lisa e brilhante.
- 5** Então acrescente manteiga gelada e picada (se a receita assim pedir) e processe até que tudo se misture.
- 6** Guarde em um pote hermeticamente fechado em temperatura ambiente (não coloque na geladeira) por pelo menos 8 horas, até que a ganache atinja sua consistência final. Ou, no caso de ganache líquida para cobertura, empregue-a por cima do bolo ou da torta imediatamente após a fabricação da ganache.

DICA: como você pode perceber, aqui não tem uma receita exata. Apenas um modo de fazer, que eu penso ser o mais fácil e correto. Mas você também

pode fazer o mesmo processo com um fouet. Neste livro você encontrará diversas receitas de ganache, com diversas proporções.

Aqui você pode ver um vídeo no qual eu ensino a fazer uma ganache de cobertura com o fouet:



<http://bit.ly/ickfd-15>

E aqui você pode ver como fazer a ganache com o processador.



<http://bit.ly/ickfd-16>

Para uma receita ótima de glaçagem, acesse:



<http://bit.ly/ickfd-17>

CALDA BASE 30B

A calda base 30 baume é a calda mais usada por confeitadores. O baume é uma unidade de medida de densidade de líquidos. Essa é uma calda muito utilizada para pincelar folhados logo que saem do forno, para molhar bolos ou biscoitos de tortas e pavês. Também serve de base para inúmeras preparações nas quais o açúcar precisa entrar dissolvido. Os ingredientes básicos dessa calda são açúcar e água. Mas você pode acrescentar as especiarias que desejar e na proporção que preferir, como ervas, café ou chás como cravo, canela em pau, cardamomo, anis, gengibre fresco, casca de laranja, limão, tangerina, fava de baunilha, hortelã etc. Todos sempre enquanto a calda estiver fervendo. E, depois de fria, você também pode acrescentar rum, conhaque, uísque, essências (baunilha, amêndoa etc.), licores etc. Essa calda pode ser guardada em pote vedado na geladeira por até 2 semanas, ou por até 3 meses se congelada. Facilita bastante se você congelar em forminhas de gelo e depois guardar em sacos de congelamento.

INGREDIENTES

- 1 litro de ÁGUA
- 1.350 g de AÇÚCAR CRISTAL
- O que mais você desejar para saborizar a calda, ou você pode mantê-la simples

MODO DE FAZER

1 Leve a água e o açúcar para ferver com ou sem a especiaria da sua preferência. Assim que ferver, desligue, deixe esfriar e guarde em um pote vedado.

2 Se você estiver fazendo uma infusão com alguma erva, depois que ferver, desligue e tampe. Deixe assim por 10 minutos.

DICA: se for acrescentar algum tipo de bebida ou essência, faça isso depois que a calda esfriar.



MERENGUES

Todos os merengues são feitos de açúcar, claras, às vezes uma pitada de sal, um pouco de cremor tártaro ou uma colherzinha de vinagre/suco de limão e, claro, muito ar. A única coisa que diferencia um do outro é o seu modo de preparo, e isso, conseqüentemente, é o que impacta o resultado final. Você consegue fazer qualquer um dos merengues com uma quantidade mínima de açúcar ou até mesmo sem utilizá-lo. O mais comum é utilizar 2 colheres de sopa (24 gramas) de AÇÚCAR para cada CLARA (30 gramas) se você quiser uma consistência mais macia depois que o seu merengue for assado, ou até 4 colheres de sopa (48 gramas) de açúcar para cada clara (30 gramas) se você quiser uma consistência mais dura após assado. Essa quantidade também muda dependendo da doçura que você pretende atingir. Nas receitas a seguir coloquei a que eu mais

uso, mas não pense que fico estagnada nessas medidas: mudo a proporção de açúcar dependendo do que vou fazer com o merengue ou onde vou empregá-lo depois. A única coisa que é imperativa é que as claras estejam em temperatura ambiente ao fazer qualquer um dos três merengues.

MERENGUE SUÍÇO

Esse é o meu merengue favorito. É o que eu mais uso e, na minha opinião, o mais fácil de fazer. Levo as claras junto com o açúcar em banho-maria e mexo até que o açúcar se dissolva por completo. A única preocupação é não passar de 54 °C, para as claras não cozinham. Depois coloco a mistura na batedeira e bato até que o merengue fique brilhante e lindo. Esse também é um método seguro para quem não come ovos crus. Uso muito para fazer macaron, cobrir tortas e bolos e fazer mousses.

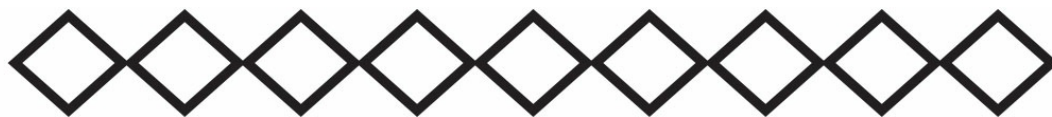
INGREDIENTES

- 250 g de CLARAS (as claras de aprox. 8 ou 9 ovos grandes)
- 200 g (1 xíc. + 2 col. sopa) de AÇÚCAR CRISTAL

MODO DE FAZER

1 Misture o açúcar com as claras na tigela da batedeira.

2 Leve para cozinhar em banho-maria mexendo sem parar. Quando o açúcar dissolver ou chegar a 54 °C, coloque a tigela na batedeira e bata em velocidade média até o creme ficar bem liso, fofo, branco e brilhante.



MERENGUE ITALIANO

Esse é um merengue feito com as claras batidas em picos leves, em que é adicionada uma calda quente de açúcar por cima das claras. Depois disso, tudo é batido até ficar brilhante. Esse é um merengue que pode ser comido por pessoas que não gostam de comer ovo cru, pois a calda quente cozinha as claras. É muito utilizado para cobrir sobremesas, em mousses ou suflês.

INGREDIENTES

- 250 g de CLARAS (as claras de aprox. 8 ou 9 ovos grandes)
- 50 g (1/4 xíc. + 1 col. chá) de AÇÚCAR CRISTAL
- 250 g (1 1/3 xíc.) de AÇÚCAR CRISTAL [Podendo aumentar ou diminuir essa quantidade dependendo do que for ser preparado.]
- 70 ml de ÁGUA
- 1/4 col. chá de CREMOR TÁRTARO ou 1 col. chá de VINAGRE ou SUCO DE LIMÃO (opcional)

MODO DE FAZER

1 Em uma panela coloque a água e os 250 gramas de açúcar, tentando não encostá-lo nas bordas para que ele não grude, não queime e nem escureça sua calda. Se isso acontecer, molhe um pincel na água e pincele a borda da panela para tirar o açúcar que grudou.

2 Cozinhe em fogo baixo até atingir 115 °C – ponto de bala mole.
[Nesse ponto a sua temperatura também pode variar dependendo de qual concentração de açúcar você deseja utilizar. Quanto mais concentrado o açúcar, mais doce e mais duro ficará o seu merengue. O mais comum é variar entre 113 °C e 121 °C.]

3 Bata as claras em velocidade média-baixa com os 50 gramas de açúcar e o cremor tártaro. Quando o volume dobrar, jogue a calda de açúcar na temperatura desejada (113 °C a 121 °C), deixando cair em fio contínuo por cima das claras, com a batedeira em movimento.

4 Aumente a velocidade para média e deixe bater até o pico desejado.



MERENGUE FRANCÊS

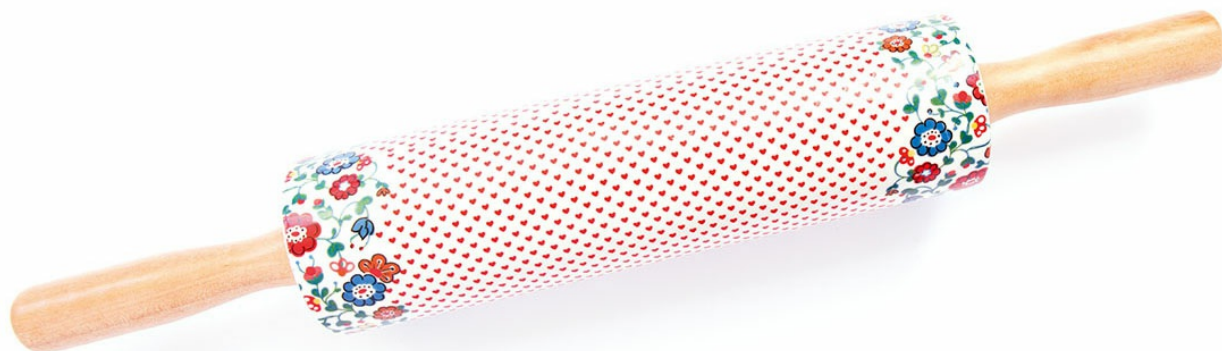
É o mais simples dos três. Apenas claras em temperatura ambiente batidas com açúcar cristal ou refinado até a mistura ficar bem brilhante e atingir picos duros. Você também pode adicionar o cremor, vinagre ou suco de limão para obter uma consistência melhor e de maior duração. Muito utilizado para fazer suspiros, algumas pessoas também o utilizam para fazer macaron (eu não aconselho, principalmente se você morar em uma cidade muito úmida) e também em preparações que serão assadas. Não recomendo esse merengue para preparações que não vão ao forno, pois as claras continuarão cruas.

INGREDIENTES

- 250 g de CLARAS (as claras de aprox. 8 ou 9 ovos grandes)
- 200 g (1 xíc. + 2 col. sopa) de AÇÚCAR CRISTAL [Podendo aumentar ou diminuir essa quantidade dependendo do que for ser preparado.]
- 1/4 col. chá de CREMOR TÁRTARO ou 5 ml (1 col. chá) de VINAGRE ou SUCO DE LIMÃO (opcional)

MODO DE FAZER

- 1** Comece batendo as claras em velocidade baixa com o cremor tártaro. Quando começar a espumar, acrescente 1/3 do açúcar.
- 2** Quando o volume dobrar, acrescente mais 1/3 do açúcar.
- 3** Quando o merengue chegar a ponto de pico macio, acrescente a última parte do açúcar e bata até que fique brilhante e firme.



MASSAS

Aqui estão algumas das massas mais usadas em tortas e folhados. Não tenha medo de acrescentar sabores a mais nessas bases, como gengibre, canela ou cravo em pó, e o que mais a sua imaginação pedir.

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES

É a massa mais delicada de todas e também a mais quebradiça devido à quantidade de açúcar, o que a torna bem crocante. É muito indicada para tortas de frutas por ser um pouco mais doce, e eu também costumo fazer biscoitos com ela sempre que sobra algum pedacinho.

INGREDIENTES

- 90 g (1/2 xíc. + 1 col. sopa) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO

- 150 g (3/4 xíc.) de MANTEIGA SEM SAL [Quanto maior a porcentagem de gordura, melhor. No Brasil, a maior que achei até hoje foi com 82% de gordura, e é a que eu uso. Isso vai proporcionar uma massa mais crocante, pois será uma massa com menos água.]
- 2 g (1 pitada) de SAL
- 40 g (1/2 xíc.) de FARINHA DE AMÊNDOAS
- 1 OVO
- 240 g (2 xíc.) de FARINHA DE TRIGO

MODO DE FAZER

1 Misture a manteiga com o açúcar, com o sal e com a farinha de amêndoas.

DICA: se você não encontrar farinha de amêndoas, pode processar as amêndoas no processador até formar uma farinha. Porém, isso serve apenas para a massa dessa torta. Não faça isso se você for fazer marzipan ou macaron.

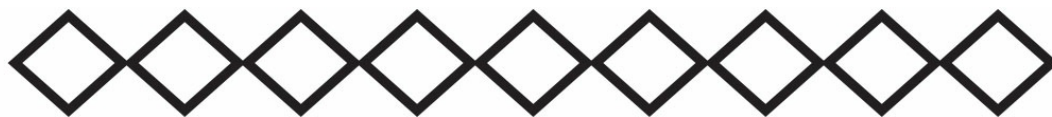
2 Acrescente o ovo e a farinha de trigo peneirada.

3 Comece a formar a massa com as mãos. Quando a massa se unir, estará pronta. Ela deve ficar homogênea.

DICA: se a massa ainda não tiver se juntado, você pode passar a sua mão na água e tentar juntá-la novamente. Isso serve para que a massa vá aos poucos se formando, sem que fique mole ou com excesso de água. A adição da água será necessária se a farinha estiver mais seca. O tamanho do ovo que você coloca também pode influenciar na quantidade final de água.

4 Faça uma bola com a massa, embrulhe em papel-filme e achate-a para que fique mais fácil na hora de abrir.

5 Deixe descansar na geladeira por no mínimo 2 horas ou até 48 horas antes de usar.



PÂTE BRISÉE

Essa é uma massa que tem pouco açúcar, o que a deixa menos doce e pouco macia, perfeita para aquelas tortas com recheios super-ricos e açucarados, ou ainda para recheios salgados. Além disso, os pedaços gelados de manteiga na massa criam várias camadinhas de farinha ao assar, que proporcionam uma sensação de crocância ao ser levada à boca. Ela também é uma massa bem estruturada, o que ajuda quando você quer assar alguns recheios muito líquidos.

INGREDIENTES

- 500 g (4 1/4 xíc.) de FARINHA DE TRIGO gelada
- 4 g (2 pitadas) de SAL
- 40 g (3 col. sopa) de AÇÚCAR
- 250 g (3/4 xíc.) de MANTEIGA gelada
- 60 ml (4 col. sopa) de ÁGUA gelada (se precisar)
- 2 OVOS GELADOS

MODO DE FAZER

- 1 Peneire a farinha, o sal e o açúcar juntos e coloque-os no refrigerador por 15 minutos.
- 2 Corte a manteiga gelada em cubos pequenos e leve-a de volta à geladeira até utilizar.
- 3 Acrescente a manteiga sobre a mistura de farinha e misture um pouco para que os pedacinhos de manteiga não grudem uns nos outros. Incorpore com as pontas dos dedos o mais rápido que conseguir, até que se forme um farelo irregular.

4 Acrescente os ovos e amasse com delicadeza até formar a massa.

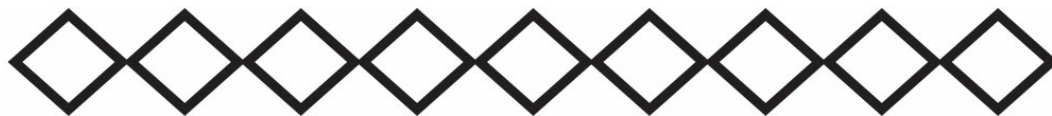
5 Só acrescente a água se for extremamente necessária.

DICA: se a massa ainda não tiver se juntado, você pode passar a sua mão na água e tentar juntá-la novamente. Isso serve para que a massa vá aos poucos se formando, sem que fique mole e com excesso de água. A adição da água será necessária se a sua farinha estiver mais seca. O tamanho do ovo que você coloca também pode influenciar na quantidade final de água. A textura ideal para essa massa é que ela fique com visíveis pedacinhos de manteiga, porém estruturada. Não deixe que fique completamente homogênea.

6 Faça uma bola com a massa, embrulhe-a em papel-filme e achate-a para que fique mais fácil na hora de abri-la.

7 Deixe descansar na geladeira por no mínimo 2 horas ou até 48 horas.

8 Quando for usar, abra em tempo ligeiramente enfarinhado ou entre dois pedaços de papel-manteiga.



PÂTE SUCRÉE

Essa é uma massa parecida com a Pâte Brisée, mas bem mais doce. Ela é menos crocante, mais macia que as outras e muito parecida com a massa de biscoito amanteigado. Quando sobra um pouco de massa da torta que estou fazendo, acabo não resistindo e faço uns biscoitinhos também.

INGREDIENTES

- 240 g (2 xíc.) de FARINHA DE TRIGO
- 2 g (1 pitada) de SAL

- 30 g (3 col. sopa) de AÇÚCAR CRISTAL
- 70 g (1/2 xíc.) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO
- 130 g (2/3 xíc.) de MANTEIGA gelada cortada em cubos
- 3 GEMAS (60 g)

MODO DE FAZER

1 Peneire a farinha, o sal e os açúcares juntos. Deixe no congelador por 15 minutos.

2 Corte a manteiga gelada em cubos pequenos e leve-a de volta à geladeira por uns 10 minutos.

3 Acrescente a manteiga à mistura de farinha e mexa um pouco para que os pedacinhos de manteiga não grudem uns nos outros. Incorpore com as pontas dos dedos o mais rápido que conseguir, até que se forme um farelo.

4 Acrescente as gemas e amasse com delicadeza até formar a massa.

DICA: se a massa ainda não tiver se juntado, você pode passar a sua mão na água e tentar juntá-la novamente. Isso serve para que a massa vá aos poucos se formando, sem que fique mole e com excesso de água. A adição da água será necessária se a farinha estiver mais seca. O tamanho das gemas que você coloca também pode influenciar na quantidade final de água.

5 Abra a massa entre duas folhas de papel-manteiga na espessura desejada.

6 Deixe-a descansar na geladeira por no mínimo 2 horas ou até 48 horas antes de utilizar.



PÂTE SUCRÉE AU CHOCOLAT

Essa é basicamente a massa de Pâte Sucrée com um toque especial de chocolate.

INGREDIENTES

- 220 g (1 3/4 xíc.) de FARINHA DE TRIGO
- 2 g (1 col. café) de SAL
- 100 g (1/2 xíc. + 3 col. sopa) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO
- 150 g (3/4 xíc.) de MANTEIGA gelada cortada em cubos
- 30 g (6 col. sopa) de CACAU EM PÓ 100%
- 3 GEMAS (60 g)
- ÁGUA GELADA, até 30 ml, se precisar, dependendo de como estiver a farinha

MODO DE FAZER

- 1 Junte no processador a farinha, o sal, o açúcar e o cacau.
- 2 Corte a manteiga bem gelada em cubos pequenos.
- 3 Acrescente a manteiga sobre a mistura de farinha e bata no processador até virar algo parecido com uma areia de praia.
- 4 Acrescente as gemas e bata até que a massa fique homogênea.

DICAS: se a massa ainda não tiver se juntado, você pode passar a sua mão na água e juntá-la novamente. Isso serve para que ela vá aos poucos se formando, sem que fique mole ou com excesso de água. A adição da água será necessária se a farinha estiver mais seca. O tamanho das gemas colocadas também pode influenciar na quantidade final de água. Outra dica é como fazer todo esse processo à mão, caso não tenha um processador. Para isso, coloque todos os ingredientes secos em uma tigela e deixe no congelador por 10 minutos. Corte a manteiga e leve-a de volta à geladeira. Depois, coloque-a por cima dos secos e, com as pontas dos dedos, comece a esfregar a farinha nos pedacinhos de manteiga até que a massa fique parecida com uma areia de praia. Faça isso o mais rápido que conseguir para que a

manteiga não aqueça. Se necessário, coloque-a no congelador mais vezes. Acrescente o ovo e amasse apenas até que uma bola se forme. Não amasse muito, para que a massa não desenvolva glúten ou fique elástica. Acrescente a água apenas se houver necessidade.

5 Abra a massa entre duas folhas de papel-manteiga. Coloque-a em uma fôrma para facilitar o deslocamento. Leve à geladeira.

6 Deixe descansar na geladeira por no mínimo 2 horas ou até 24 horas.

7 Quando for usar, abra na espessura desejada.

8 Preencha a fôrma com a massa, faça furos com um garfo no fundo dela e coloque-a no freezer por 15 minutos. Cubra completamente com papel-manteiga e adicione bolinhas de cerâmica ou feijões por cima.

9 Leve-a para assar em forno preaquecido a 200 °C, até que a borda da massa fique levemente dourada.

10 Retire-a do forno, tire as bolinhas/feijões, o papel-manteiga e leve-a de volta ao forno até que a massa fique completamente dourada.

11 Retire do forno e deixe esfriar.



PÂTE À FONCER

Essa é uma daquelas massas que se desmancham na boca. Sou tão apaixonada por ela que a utilizo até para fazer doces, mas seu uso mais comum é para fazer quiches.

INGREDIENTES

- 225 g (1 xíc. + 1 col. sopa) de MANTEIGA SEM SAL em temperatura ambiente

- 250 g (2 xíc. + 1 col. sopa) de FARINHA DE TRIGO
- 130 g (3/4 xíc. + 1 col. sopa) de FÉCULA DE BATATA
- 1 OVO
- 60 ml de ÁGUA
- 8 g (2 col. chá) de SAL

MODO DE FAZER

- 1** Peneire a farinha junto com a fécula e reserve.
- 2** Coloque todos os outros ingredientes com 1/4 da mistura da farinha na batedeira. Com a ajuda do batedor tipo raquete, bata até que vire um creme.
- 3** Acrescente o restante da mistura de farinha e bata apenas até tudo se misturar.
- 4** Abra sobre papel-filme e forme um quadrado baixo com a massa.
- 5** Leve para gelar por 2 horas na geladeira.
- 6** Abra a massa entre duas folhas de papel-manteiga e coloque-a por cima da fôrma de quiche.
- 7** Arrume a massa na fôrma. Faça furos com um garfo no fundo da massa e leve-a para o congelador por 20 minutos.
- 8** Cubra-a com um pedaço de papel-manteiga e jogue bolas de cerâmica ou feijões por cima para que a massa não suba no forno.
- 9** Asse em forno preaquecido a 180 °C. Quando firmar, tire as bolinhas/feijões e o papel-manteiga e leve-a de volta ao forno para dourar levemente.
- 10** Retire-a do forno e imediatamente pincele uma gema batida por todo o interior da massa. Isso ajuda a impermeabilizá-la e assim o creme não vai deixar a sua massa mole.



PÂTE FEUILLETÉE (MASSA FOLHADA)

Essa é a famosa massa folhada, usada para fazer o mil-folhas e outros tipos de folhados como o chausson, que eu amo. ;D



<http://bit.ly/ickfd-18>

INGREDIENTES

- 180 ml de ÁGUA
- 14 g (3 col. chá) de SAL
- 400 g de FARINHA DE TRIGO (3 1/3 xíc.) [Melhor se usar 150 g (1 1/4 xíc.) de farinha normal e 250 g (2 xíc. + 1 col. sopa) de farinha para pão (farinha forte com aprox. 12% de glúten). E nada de usar farinha com fermento, hein?]
- 60 g (3 col. sopa) de MANTEIGA SEM SAL
- 340 g (1 1/2 xíc. + 2 col. sopa) de MANTEIGA SEM SAL [De preferência com 85% de gordura e extrasseca, mas no Brasil é muito difícil encontrar essa, então eu faço com a que tem 82% de gordura.]

MODO DE FAZER

- 1** Misture a água com o sal.
- 2** Acrescente a farinha e os 60 gramas de manteiga. Amasse até obter uma massa homogênea, então pare de amassar para não desenvolver o glúten.
- 3** Faça um quadrado de 16 x 16 cm com a massa. Embale em papel-filme e leve para gelar por 4 horas ou de preferência até chegar a 14 °C.
- 4** Coloque um pedaço de papel-filme na mesa, coloque a manteiga por cima e cubra com outro pedaço de papel-filme. Isso vai facilitar para que você abra e deixe a manteiga com 16 x 16 cm. [Ver o vídeo](#) facilita o entendimento.
- 5** Plastifique a manteiga e leve-a à geladeira até 14 °C.
- 6** Quando a massa e a manteiga chegarem a 14 °C, com a ajuda do rolo de abrir massa, você vai abri-la na proporção 36 x 16 cm. Se você colocar um pouco de farinha na mesa ajuda a abrir, mas não ponha muito para a massa não ficar seca.
- 7** Coloque a manteiga no meio e feche como um presentinho. Ver o vídeo ajuda também. ;D
- 8** Coloque mais um pouco de farinha na mesa e abra a massa com 60 x 16 cm. Tire o excesso da farinha com o pincel e dobre a massa por cima da manteiga. Abra novamente com 60 x 16 cm, volte a dobrar e leve para gelar por 6 horas ou até chegar a 14 °C (1.^a abertura).
- 9** Coloque mais um pouco de farinha na mesa e abra a massa com 60 x 16 cm. Tire o excesso da farinha com o pincel e dobre a massa por cima dela mesma. Abra novamente com 60 x 16 cm, dobre e leve-a para gelar por 6 horas ou até chegar a 14 °C (2.^a abertura).
- 10** Coloque mais um pouco de farinha na mesa e abra a massa com 60 x 16 cm. Tire o excesso da farinha com o pincel e dobre a massa novamente. Abra-a com 60 x 16 cm e dobre pela última vez. Leve-a para gelar por 6 horas ou até chegar a 14 °C (3.^a abertura).
- 11** Nesse ponto a massa estará pronta e a espessura da sua abertura vai depender da receita. Para a receita de mil-folhas, por exemplo, abra a massa com 2,5 mm de espessura.

12 Normalmente essa massa é assada depois de aberta na espessura desejada e de ter sido levada ao congelador por 20 minutos. Então você fura toda a massa com a ajuda de um garfo para ela não crescer grotescamente e a coloca no forno preaquecido a 160 °C por 30 minutos ou até ficar dourada. Mas isso não é uma regra e vai depender da receita em que você for usá-la.



PÂTE À CROISSANT

Essa é a massa de croissant que também é usada em diversas viennoiseries e no aclamado cronut. ;D

INGREDIENTES

- 100 ml de ÁGUA
- 25 g de FERMENTO BIOLÓGICO
- 15 g (1 col. sopa) de MEL
- 75 g (2/3 xíc.) de FARINHA DE TRIGO
- 100 g (1/2 + 1/3 xíc.) de FARINHA DE TRIGO
- 175 ml de LEITE INTEGRAL
- 13 g (2 col. chá) de SAL
- 40 g (4 col. sopa) de AÇÚCAR
- 55 g (1/4 xíc.) de MANTEIGA SEM SAL
- 375 g (3 xíc. + 2 col. sopa) de FARINHA PARA PÃO (farinha forte com aprox. 12% de proteína de glúten)
- 350 g (1 3/4 xíc.) de MANTEIGA 82% DE GORDURA (ou com mais gordura, se encontrar)

MODO DE FAZER

1 Meça a temperatura do ambiente. Meça a temperatura da farinha. Some as duas temperaturas e subtraia por 54. A temperatura encontrada deve ser a temperatura da água. Ou seja, se o ambiente estiver a 24 °C e a farinha a 22 °C, somando temos 46 °C. A temperatura de base é 54 °C – 46 °C = 8 °C, que deve ser, portanto, a temperatura da água usada na preparação. Então, meça a água da preparação e coloque-a na temperatura necessária com a ajuda de gelo ou micro-ondas, caso precise gelar ou aquecer.

2 Depois que a água chegar à temperatura, misture com o fermento e o mel. Em seguida, adicione 75 g de farinha. Raspe bem a lateral da tigela para que ela fique limpinha.

3 Coloque a tigela perto de um local quentinho e distribua os 100 gramas de farinha por cima dessa massa de maneira uniforme. Deixe crescer por 35 minutos.

4 Coloque o leite na temperatura de base, da mesma forma como foi feito com a água, ou seja, medindo a temperatura do ambiente e a da farinha a ser usada.

5 Misture o leite com o sal e o açúcar.

6 Deixe a manteiga em temperatura ambiente (21 °C – 25 °C).

7 Na batedeira coloque a manteiga, a farinha para pão por cima, depois a mistura de leite e na sequência a massa do fermento (polish).

8 Misture com o batedor tipo gancho em velocidade baixa por 2 minutos ou até a massa se formar. A massa precisa ficar homogênea, mas não completamente lisa.

9 Forre uma fôrma com papel-filme, polvilhe um pouco de farinha por cima (ligeiramente) e coloque a massa formando um retângulo. Cubra com papel-filme e deixe descansar em temperatura ambiente por 2 horas.

10 Tire o papel-filme e aperte a massa com as pontas dos dedos, do meio para as bordas, para tirar todos os gases. Dobre a massa por cima dela mesma, puxe uma das bordas até o centro e depois a outra borda, também para o centro. Vire essa abertura para a parte de baixo da fôrma e, com as pontas dos dedos, aperte toda a massa novamente, deixando-a

com um aspecto de solo lunar. Cubra com papel-filme e coloque-a na geladeira a 4 °C por 2 horas.

11 Deixe a manteiga chegar à temperatura ambiente.

12 Abra a massa com 60 cm de comprimento, tentando formar um retângulo. Com a ajuda de um pincel, limpe todo o excesso de farinha.

13 Com a ajuda de uma espátula, cubra 2/3 da massa com a manteiga em temperatura ambiente.

14 Dobre o 1/3 sem manteiga por cima da massa com manteiga. Limpe a parte da massa que estava em contato com a mesa com a ajuda de um pincel para retirar o excesso de farinha.

15 Dobre o 1/3 restante, que está coberto com a manteiga, por cima da massa dobrada.

16 Abra a massa para que ela fique com 60 cm novamente (largura de 25 cm, aprox. 0,6 cm de altura).

17 Limpe o excesso de farinha e dobre a massa uma parte sobre a outra novamente, como feito anteriormente com a manteiga.

18 Coloque-a na fôrma, cubra com papel-filme e leve para descansar por 24 horas.

19 Abra novamente a massa do mesmo tamanho (60 x 25 cm) e dobre por cima dela mesma, repetindo o processo de folhagem. Faça isso 2 vezes.

20 Leve-a à geladeira até que a massa atinja 4 °C.

21 Repita o processo mais uma vez.

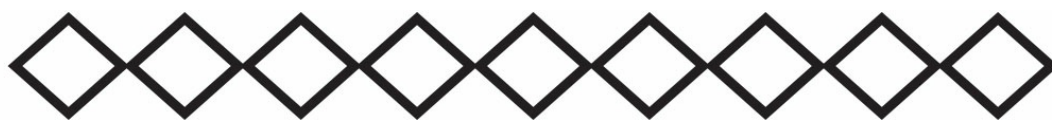
22 Leve-a para gelar novamente até atingir 4 °C.

23 Abra a massa com a espessura pedida para o folhado que você vai fazer.

Assista ao vídeo do cronut para entender ainda melhor como fazer essa massa:



<http://bit.ly/ickfd-19>



PÂTE À CHOUX

A pâte à choux, ou a massa da bomba, é uma das massas mais usadas na confeitaria francesa. Com ela você faz éclair (bomba), carolinas, saint honoré, religieuse, funnel cake, entre outros.



<http://bit.ly/ickfd-20>

INGREDIENTES

- 160 ml de ÁGUA
- 3 g (1 col. chá) de AÇÚCAR
- 70 g (1/3 xíc. + 1 col. chá) de MANTEIGA SEM SAL
- 3 g (1 pitada) de SAL
- 15 g (aprox. 2 col. sopa) de LEITE EM PÓ DESNATADO
- 90 g (3/4 xíc.) de FARINHA DE TRIGO
- 160 g de OVO (aprox. 3 ovos grandes)

MODO DE FAZER

1 Em uma panela coloque a água, o açúcar, a manteiga e o sal. Depois que ferver, acrescente o leite em pó. Misture bem.

2 Acrescente a farinha de trigo e mexa vigorosamente até que tudo se misture.

3 Cozinhe a massa por aproximadamente 3 minutos, ou até que ela vire

uma bola uniforme, lisa e brilhante.

4 Jogue a massa dentro da batedeira. Ligue-a em velocidade média/baixa e acrescente 1 ovo por vez.

5 Misture bem a cada nova adição.

6 Coloque a massa ainda quente em um saco de confeitar com bico 12 redondo e, em uma fôrma previamente coberta com papel-manteiga, faça bolinhas de aproximadamente 2 cm de diâmetro se estiver fazendo carolinas, ou linhas de 10 a 12 cm para fazer bombas.

7 Coloque o craquant por cima (se for usar) e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C até que a choux fique completamente cozida (aproximadamente 30 minutos).

8 Retire-a do forno e, com a ajuda de um bico de confeitar redondo de tamanho 6, faça um furo na base da choux.

9 Com ela virada com o furo para cima, leve-a de volta ao forno já preaquecido a 200 °C e asse por mais 5 a 10 minutos para que ela seque por dentro.

10 Retire-a do forno e deixe esfriar.



CRAQUANT PARA CHOUX

Essa é uma mistura simples que se faz para obter um melhor acabamento em suas preparações feitas à base de massa choux.

INGREDIENTES

- 50 g (1/4 xíc.) de MANTEIGA SEM SAL em temperatura ambiente
- 60 g (1/3 xíc. + 1 col. sopa) de AÇÚCAR DEMERARA

- 60 g (1/2 xíc.) de FARINHA DE TRIGO
- CORANTE ALIMENTÍCIO EM PÓ da cor que desejar (opcional)

MODO DE FAZER

- 1** Junte o açúcar e a manteiga e misture.
- 2** Adicione a farinha e o corante, se estiver usando.
- 3** Misture tudo.
- 4** Abra a massa entre 2 folhas de papel-manteiga com aproximadamente 0,2 cm de espessura.
- 5** Corte com um cortador de biscoitos de 2 cm de diâmetro, se for colocar por cima de carolinas, ou do tamanho da sua preparação.
- 6** Leve-a para congelar.
- 7** Quando congelar, destaque cuidadosamente a massa e retire-a da folha de papel-manteiga.
- 8** Coloque por cima da bolinha de pâte à choux antes de levar para assar.



Os Favoritos de todos os tempos

Brigadeiros e sorvetes para alegrar e acalantar
até os corações mais duros.



Não tem como começar um livro de doces escrito por uma autora brasileira sem um capítulo inteiro sobre brigadeiros. Aqui eu posso utilizar a frase mais usada por todos os chefs e por todos os que escrevem sobre comida, sendo ela um grande clichê ou a mais verdadeira das frases: “Brigadeiro é, sem dúvida alguma, o doce que mais lembra a minha infância”. E, com certeza, se você estiver lendo este livro e for brasileiro, é o doce que mais lembra a sua infância também. Não imagino um simples aniversário, uma breve recepção, um chá com os amigos ou um grande e chique casamento, todos eles no Brasil ou feitos por brasileiros, sem um delicioso brigadeiro. Até mesmo no dia em que eu fui receber meu diploma na Lenôtre, adivinha o que tinha lá para comemorar? Claro, BRIGADEIROS. Agora vou entrar em um assunto extremamente delicado e que, tenho certeza, vai mexer com os ânimos por aqui. Vai ter gente concordando e outros me xingando, mas que precisa ser dito: eu quero que meus filhos comam brigadeiro como eu comia quando era pequena. Com aquele achocolatado comum ou sofisticado, se você preferir (eu particularmente prefiro), com uma colher de manteiga, leite condensado e SÓ! Nada de glucose para melhorar a textura e ajudar a não cristalizar, nada de creme de leite pra deixar menos doce e mais macio, nada de nada que vierem a inventar daqui pra frente. Só o velho e gostoso brigadeiro, doce pra caramba e que gruda atrás do dente, não sai dali por horas, e faz você ficar puxando com a língua e lembrando de quando era criança. Então inicio este capítulo com um manifesto: “POR MAIS BRIGADEIROS DO JEITO QUE ERAM FEITOS QUANDO ÉRAMOS CRIANÇAS!”. E, como tudo na vida de quem gosta de rock tem que ser, inicio essa regra para quebrá-la imediatamente na segunda receita

IMPORTANTE: todas as receitas de brigadeiro vêm no plural, pois esse nunca foi um doce unitário. Ele é, em todos os sentidos, coletivo e muito plural.

Para todos os brigadeiros desse capítulo, você pode seguir a tabela abaixo, mas é claro que algumas informações podem variar conforme a sua prática e expertise em fazer esse docinho tão complicado que é o nosso bom e velho brigadeiro de guerra! Kkkkkkkk estou só colocando pressão pessoal;

brigadeiro é superfácil e nunca vai dar trabalho. ;D

Rendimento: Cada receita rende em média 20 brigadeiros, mas vai depender um pouco do tamanho do seu brigadeiro.

Duração: Aprox. 3 dias na geladeira.

Preparo: 20 min

Espera: Aprox. 20 min

Cozimento: 1 h



Dificuldade:

BRIGADEIROS

Do jeito que eram feitos quando eu era criança.

INGREDIENTES

- 1 lata de LEITE CONDENSADO
- 36 g (3 col. sopa) de ACHOCOLATADO EM PÓ [As colheres devem ser daquelas bem cheias. Colheres de vó. E o achocolatado deve ser aquele mesmo, o famoso, você sabe qual é.]
- 30 g (1 1/2 col. sopa) de MANTEIGA SEM SAL [Não adianta perguntar. A resposta é: “Não, não pode ser margarina”. E “Sim, faz diferença”. Manteiga é muitooooo mais gostoso e é bem melhor pra sua saúde.]
- CHOCOLATE GRANULADO [Aquele sem frescura; o mais comum de todos.]
- MANTEIGA [Para untar as mãos na hora de enrolar.]

MODO DE FAZER

- 1** Separe um prato ou um refratário para despejar o brigadeiro quando ele estiver pronto.
- 2** Em uma panela grande, junte os três primeiros ingredientes.
- 3** Leve ao fogo e mexa sem parar. Não se esqueça de sempre mexer nas bordas da panela com a espátula para que nada grude ali.

DICA: eu sei que as pessoas tendem a acelerar todos os processos quando estão cozinhando. E, mesmo em uma receita simples como brigadeiro, pode-se acabar errando. Para mim, uma boa dica é não cozinhar com fome, querendo que aquilo fique pronto rápido pra comer, e muito menos cozinhar com pressa para ir fazer outra coisa. Cozinhar é um prazer e quase uma meditação, e é necessário que você curta esse momento que é só seu e, assim, pensar no seu brigadeiro ou pensar na vida. E todo esse meu blá-blá-blá é só para reforçar e dizer que, para o seu brigadeiro ficar bom de verdade, você precisa cozinhá-lo em fogo baixo, o que vai levar um tempinho considerável até ficar pronto. Mas com certeza vai valer a pena, e você vai ter passado um ótimo momento consigo mesmo ou com quem estiver por perto, aproveitando todo aquele aroma delicioso que sai da sua panela.

- 4** Seu brigadeiro estará pronto quando você virar a panela de lado e a massa do brigadeiro desgrudar totalmente do fundo, sem grudar nas bordas.
- 5** Jogue a massa no refratário e espalhe bem. Cubra com papel-filme.
- 6** Leve à geladeira.
- 7** Quando a massa estiver gelada, espalhe um pouco de manteiga nas mãos, faça bolinhas e passe no chocolate granulado.
- 8** Coloque em forminhas lindas, pois a festa vai começar. ;D

BRIGADEIROS DE LEITE NINHO®

Existe algo melhor que leite Ninho® neste mundo? Ops. Existe, sim: Nutella®. ;D

INGREDIENTES

- 1 lata de LEITE CONDENSADO
- 85 g (5 col. sopa) de LEITE NINHO® [Colheres daquelas de mãe, bem cheias. ;D]
- 30 g (1 col. sopa bem cheia) de MANTEIGA SEM SAL
- 2 g (1 pitada) de SAL
- 17 g (1 col. sopa) de GLUCOSE

MODO DE FAZER

Tecnicamente, para mim (e isso pode ser uma bobagem pra você, mas na minha cabeça faz sentido), esse não é um brigadeiro, e, sim, um beijinho, afinal ele não leva chocolate. Na minha opinião, se levasse chocolate, ele ficaria mais duro e mais doce. Não sei se eu iria gostar. Mas, já que estamos falando de beijinho, se você quiser, pode substituir o leite Ninho® por 80 gramas de coco ralado e preparar do mesmo jeito. No final, acrescente um cravinho. Pronto! Você tem duas receitas em uma. ;D

1 Em uma panela grande, junte todos os ingredientes.

2 Leve ao fogo baixo e mexa sem parar. Não se esqueça de mexer nas bordas da panela com a espátula.

DICA: todos os brigadeiros brancos devem ser tratados com muito mais cuidado do que os escuros, pois qualquer pedacinho queimado vai acabar ficando na massa e deixando o seu brigadeiro meio feio. O interessante aqui é, além de usar o fogo bem baixo e mexer sempre, tomar cuidado para ver se o brigadeiro não está grudando no fundo da panela. Se estiver, desligue o fogo e continue mexendo, depois ligue novamente e continue a cocção até dar o ponto. Faça esse procedimento quantas vezes for necessário.

3 Seu brigadeiro, ops, seu beijinho estará pronto quando você virar a panela de lado e a massa do brigadeiro desgrudar totalmente do fundo, sem grudar nas bordas.

4 Coloque a massa em uma travessa grande e espalhe bem. Cubra com papel-filme.

5 Leve à geladeira.

6 Quando a massa estiver gelada, faça bolinhas e passe no leite Ninho® ou no coco ralado seco, caso você esteja fazendo o beijinho de coco.

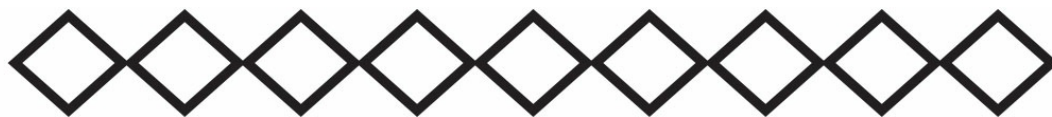
7 Coloque em forminhas e vire criança novamente.

NOTA: esses brigadeiros de leite Ninho® têm uma boa história: eu os fiz na minha primeira entrevista para um canal do YouTube chamado “YT Mais Vistos”. A entrevista foi bem divertida. Se você, por sorte, abriu o livro nesta página, mas nunca ouviu falar de mim, quem sabe não queira dar uma olhada nesse vídeo e descobrir um pouquinho mais sobre o meu trabalho.



O conteúdo em vídeo não está disponível para seu dispositivo. Clique no link abaixo ou abra o endereço no seu navegador.

<http://bit.ly/ickfd-21>



BRIGADEIROS DE PISTACHE

Porque comida verde sempre foi uma paixão minha. Sim, eu também amo saladas.

INGREDIENTES

- 1 lata de LEITE CONDENSADO
- 80 g (1/2 xíc.) de PISTACHE SEM CASCA E SEM SAL
- 20 g (1 col. sopa) de MANTEIGA SEM SAL
- 17 g (1 col. sopa) de GLUCOSE
- 2 g (1 pitada) de SAL
- 60 g (3 col. sopa) de CREME DE LEITE
- PISTACHES picados ou em lascas para decorar

MODO DE FAZER

- 1 Em um processador, triture o pistache até obter uma farinha bem fina, quase uma pasta.
- 2 Em uma panela grande, junte todos os ingredientes, menos o creme de leite e os pistaches para decorar.
- 3 Leve ao fogo e mexa sem parar. Não se esqueça de sempre mexer nas bordas da panela com a espátula.
- 4 Seu brigadeiro estará no ponto quando você virar a panela de lado e a massa do brigadeiro desgrudar totalmente do fundo sem grudar nas bordas.
- 5 Desligue o fogo, acrescente o creme de leite fresco e misture bem.

Ligue o fogo novamente e cozinhe por mais 1 minuto.

6 Jogue a massa em uma travessa, cubra com papel-filme e leve à geladeira.

7 Quando estiver frio, faça bolinhas e passe nos pistaches quebrados.

8 Coloque em forminhas e sirva.



BRIGADEIROS DE PAÇOCA

Será que existe algo mais brasileiro que isso?

INGREDIENTES

- 1 lata de LEITE CONDENSADO
- 5 PAÇOQUINHAS REDONDAS e mais 3 amassadas para jogar por cima ou fazer as camadas
- 50 g de CHOCOLATE AMARGO COM 70% DE CACAU
- 20 g (1 col. sopa) da MANTEIGA SEM SAL
- 2 g (1 pitada) de SAL
- 100 g (1/2 caixinha ou 5 col. sopa) de CREME DE LEITE

MODO DE FAZER

1 Misture todos os ingredientes na panela, menos o creme de leite e a paçoca para decorar.

2 Cozinhe em fogo baixo até dar o ponto de brigadeiro, desgrudando do fundo da panela.

- 3** Desligue o fogo e acrescente o creme de leite. Misture sem parar. Ligue o fogo novamente e cozinhe por mais 1 minuto.
- 4** Arrume em copinhos ou minixícaras, intercalando camadas do brigadeiro e do restante da paçoca quebrada.
- 5** Jogue paçoca para decorar por cima da última camada de brigadeiro.
- 6** Leve para gelar e aproveite.

IMPORTANTE: Essa receita rende aproximadamente 6 copinhos.



BRIGADEIROS AO CONHAQUE

Esses definitivamente não são pra crianças.

INGREDIENTES

- 1 lata de LEITE CONDENSADO
- 50 g de CHOCOLATE AMARGO COM 70% DE CACAU
- 20 g (1 col. sopa) de MANTEIGA SEM SAL
- 2 g (1 pitada) de SAL
- 17 g (1 col. sopa) de GLUCOSE
- 45 ml (3 col. sopa) de CONHAQUE
- CONFEITOS para decorar

MODO DE FAZER

- 1 Misture todos os ingredientes na panela, menos o conhaque.
- 2 Cozinhe em fogo baixo até quase dar o ponto de brigadeiro.
- 3 Desligue o fogo e continue mexendo até amornar (aproximadamente 30 °C). Então acrescente o conhaque e misture bem.
- 4 Coloque em uma travessa, cubra com papel-filme e leve à geladeira.
- 5 Quando gelar, faça bolinhas, passe nos confeitos e sirva em forminhas.

NOTA: é um típico brigadeiro de enrolar (para adultos), uma ótima receita para brincar e modificar como bem entender. Então aqui vão algumas dicas para quem, como eu, AMA dar uma mudadinha em tudo e deixar as coisas mais gostosas e com um toque pessoal.

Para começar, é claro que você pode tirar o conhaque, e este vira um típico

brigadeiro gourmet, que crianças também podem comer. Você pode ainda substituir o conhaque por qualquer destilado. Se quiser um brigadeiro branco, troque o chocolate amargo por 100 gramas de chocolate branco. Ah, você não gosta nem de chocolate branco nem de chocolate amargo? Então faça-o com 70 gramas de chocolate ao leite (em torno de 30% a 40% de cacau).

Quer um brigadeiro de colher? Sem problemas, acrescente 100 gramas (ou meia caixinha de creme de leite) no final da preparação, e aí você pode tirar a glucose também, pois a chance de o seu brigadeiro cristalizar com essa quantidade de creme de leite é quase zero. Não tem manteiga sem sal? Então não surte. Simplesmente tire o sal da receita e coloque manteiga com sal. Ninguém vai perceber a diferença, e isso fica só entre nós. ;D

Só tem cacau em pó em casa? Ele é 100% cacau? Então acrescente 1 colher de sopa. Se for um cacau 50%, 2 colheres. E, se for um achocolatado, 3 colheres. Mas aí ele já vai ter deixado de ser gourmet há muito tempo.

Viu como é fácil mudar uma receita? Vou fazer isso em outras por aqui, pois o meu intuito com este livro é que você vá para a cozinha e se arrisque mais, faça coisas novas, crie suas próprias receitas e possa bradar aos quatro ventos que você é um cozinheiro de mão cheia.



BRIGADEIROS DE NUTELLA®

Sim, Nutella®! Não queira se enganar que qualquer creme de avelã vai servir, porque você sabe que não serve.



O conteúdo em vídeo não está disponível para seu dispositivo. Clique no link abaixo ou abra o endereço no seu navegador.

<http://bit.ly/ickfd-22>

INGREDIENTES

- 1 lata de LEITE CONDENSADO
- 25 g de CHOCOLATE AMARGO COM 70% DE CACAU
- 50 g de CHOCOLATE AO LEITE COM 30% DE CACAU
- 20 g (1 col. sopa) de MANTEIGA SEM SAL
- 17 g (1 col. sopa) de GLUCOSE ou XAROPE DE MILHO (opcional)
- 100 g (um pouco mais de 1/4 do pote de 350 g) de NUTELLA®
- 2 g (1 pitada) de SAL [Vai dar aquela realçada no sabor.]
- 60 g (3 col. sopa) de CREME DE LEITE
- CONFEITOS para decorar

MODO DE FAZER

- 1 Separe um prato ou um refratário para despejar o brigadeiro quando ele estiver pronto.
- 2 Em uma panela grande, junte todos os ingredientes, menos o creme de leite e o granulado.
- 3 Coloque a panela em fogo baixo e mexa sem parar. Não se esqueça de sempre raspar as bordas da panela com a colher para que nada grude ali.
- 4 Seu brigadeiro estará pronto quando você virar a panela de lado e a massa do brigadeiro desgrudar totalmente do fundo, sem grudar nas bordas.
- 5 Desligue o fogo, acrescente o creme de leite e misture. Ligue o fogo novamente e cozinhe por mais 1 minuto.
- 6 Jogue a massa no refratário e espalhe bem. Cubra com papel-filme.
- 7 Leve à geladeira.
- 8 Quando a massa estiver gelada, espalhe um pouco de manteiga nas mãos, faça bolinhas e passe no confeito.
- 9 Coloque nas forminhas e sirva.



BRIGADEIROS DE BAUNILHA

Para mostrar a sua vizinha que você é chique no úrrtemo.

INGREDIENTES

- 1 lata de LEITE CONDENSADO
- 150 g de CHOCOLATE BRANCO [Sim, porque, pra mim, brigadeiro sem chocolate não é brigadeiro, é beijinho... E essa é outra história.]
- 20 g (1 col. sopa) de MANTEIGA SEM SAL
- 6 g (1 col. chá) de GLUCOSE ou XAROPE DE MILHO (opcional)
- Raspas de 2 FAVAS DE BAUNILHA (não coloque a fava, só as sementes) ou 2 col. sopa de PASTA DE BAUNILHA ou 60 ml (4 col. sopa) de ESSÊNCIA DE BAUNILHA [Caso a sua vizinha seja uma chata e não mereça experimentar baunilha de verdade.]

DICA: se você fizer opção por usar a essência, coloque-a junto com o rum, para que ela não evapore.

- 2 g (1 pitada) de SAL
- 15 ml (1 col. sopa) de RUM
- 60 g (3 col. sopa) de CREME DE LEITE
- CONFEITOS para decorar

MODO DE FAZER

1 Em uma panela grande, junte todos os ingredientes, menos o rum, a essência de baunilha (se você estiver usando) e o creme de leite.

2 Coloque a panela em fogo baixo e mexa sem parar. Não se esqueça de mexer nas bordas da panela com a espátula.

3 Seu brigadeiro estará pronto quando você virar a panela de lado e a massa do brigadeiro desgrudar totalmente do fundo, sem grudar nas bordas.

4 Retire do fogo, acrescente o creme de leite, mexa bem. Ligue o fogo novamente e cozinhe por mais 2 minutos.

5 Desligue o fogo e mexa até que fique morno (aprox. 30 °C). Então acrescente o rum e misture bem.

DICA: é importante que você acrescente o rum, ou qualquer bebida alcoólica que esteja usando, apenas quando a massa estiver de morna para fria (isso em qualquer receita de qualquer coisa, a não ser que a receita peça ao contrário, como flambar, por exemplo) para que o álcool não evapore e você perca o

sabor.

6 Coloque a massa em uma travessa grande e espalhe bem. Cubra com papel-filme.

6 Leve à geladeira.

7 Quando a massa estiver gelada, faça bolinhas e passe no confeito.

7 Coloque em forminhas e está pronto.

DICA: o que fazer com as favas da baunilha se só as sementes foram usadas? Jogar fora? Nunca jogue fora as favas da baunilha, isso custa mais caro que ouro. Você jogaria suas joias no lixo? Com certeza, não. Então pense nas suas favas como joias raras. Se você, como eu, prefere usar só as sementes, melhor ainda, porque não vai ter que molhar a fava para tirar qualquer resíduo. Nesse caso, é só deixar em um cantinho perto do seu fogão, ou em cima dele. Quando ela secar, você guarda em um potinho com tampa e vai juntando. No momento em que achar que já tem baunilha suficiente para fazer um bom açúcar baunilhado, a receita é simples: para cada 15 gramas de fava de baunilha seca, você vai usar 150 gramas do açúcar de sua preferência. Ou seja, use sempre 10% do peso do açúcar em fava. Daí é só processar os dois juntos até que tudo vire um pó bem fininho. Peneire e guarde em um pote fechado. Essa mistura pode ser usada para adoçar o café (o que seria um café muito chique), saborizar bolos, massas de tortas, biscoitos e o que mais a sua imaginação mandar. É só substituir a medida de essência indicada na receita preexistente pela metade da medida em açúcar baunilhado. Para saber mais sobre o assunto, eu fiz um vídeo que você vai adorar. Acesse:



O conteúdo em vídeo não está disponível para seu dispositivo. Clique no link abaixo ou abra o endereço no seu navegador.

<http://bit.ly/ickfd-13>



A BRUTAL E FATAL CRISTALIZAÇÃO DOS BRIGADEIROS

Acho que essa é uma das coisas mais temidas por todas as pessoas que vendem brigadeiros, e claro que isso acontece também no aconchego do lar. Infelizmente é possível que, uma hora ou outra, isso aconteça. O fato é que podemos usar alguns ingredientes que retardam o processo de cristalização, mas um dia o seu brigadeiro vai cristalizar. Afinal, a quantidade de açúcar em uma lata de leite condensado é enorme, e quanto mais açúcar acrescentamos ao brigadeiro, seja ele contido no chocolate ou na Nutella® adicionados, menor é o tempo que ele vai resistir sem cristalizar.

A maioria das pessoas detesta quando isso acontece, principalmente quem vende e quer que o produto dure mais. Sinceramente eu AMO brigadeiro

cristalizado. Claro que gosto dele novinho e macio também, mas quero ver quem vai ser a primeira pessoa sem coração a dizer que nunca ficou feliz com aquele brigadeiro cristalizado de fim de festa, esquecido há quatro dias no fundo do armário. Já ouvi gente me dizer que não guarda na geladeira, e, sim, no armário para que ele cristalize mais rápido.

Bom, mas essas histórias lindas não adiantam nada se você prefere retardar essa cristalização, certo?

O ingrediente mais usado para isso é o creme de leite, que você pode acrescentar de 50 a 200 gramas, dependendo da quantidade de chocolate utilizada por lata de leite condensado. O creme de leite vai deixar o seu brigadeiro mais macio e, como tem bastante proteína, também vai ajudá-lo a durar por mais tempo. O problema aqui é que, dependendo da quantidade de creme de leite que você colocar, o tempo de cocção do brigadeiro pode dobrar, sem contar que, se você colocar muito, ele perde todo o gosto bem doce característico do nosso brigadeiro de infância.

A glucose também pode ajudar um pouco, embora não seja tão eficaz quanto o creme de leite. Como é o que eu mais tenho à mão na despensa, é o que acabo usando na maioria das vezes, mesmo porque brigadeiro aqui em casa não dura mais do que três dias. Uma colher de sopa é suficiente para cada lata de leite condensado.

O leite em pó, pela quantidade de proteína contida nele, também ajuda a desacelerar a cristalização, e uma colher de sopa para cada lata de leite condensado no início da cocção é suficiente.

Por último, algo que sempre temos em casa: uma colher de sopa de farinha de trigo. Ela ajuda até mesmo a melhorar a textura do brigadeiro na hora de enrolar, e ele não gruda tanto. O ideal é que ela cozinhe bem para ninguém perceber o gosto característico que a farinha deixa em alguns produtos.



Todos os sorvetes que eu faço são estritamente caseiros. Sem estabilizantes artificiais nem conservantes. E posso afirmar que eles são ainda mais gostosos, saborosos e, claro, saudáveis. Então faça-os e refaça-os sem limites. ;D

BAUNILHA

INGREDIENTES

- 250 ml de LEITE INTEGRAL
- 250 g (1 xíc. + 1 col. sopa) de CREME DE LEITE FRESCO
- 1 FAVA DE BAUNILHA
- 130 g (3/4 xíc.) de AÇÚCAR CRISTAL
- 6 GEMAS



DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

- 230 g (1 xíc.) de CREME DE LEITE FRESCO

- 150 g de DOCE DE LEITE de ótima qualidade
- 3 GEMAS



CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 250 g (1 xíc. + 1 col. sopa) de CREME DE LEITE FRESCO
- 3 GEMAS
- 60 g (1/3 xíc.) de AÇÚCAR CRISTAL
- 60 g de CHOCOLATE AMARGO COM 70% DE CACAU



MORANGO

INGREDIENTES

- 150 g (1/2 xíc. + 2 col. sopa) de CREME DE LEITE FRESCO
- 30 g (1 1/2 col. sopa) de MANTEIGA SEM SAL

- 100 g de PURÊ DE MORANGO
- 70 g (1/3 xíc. + 1 col. sopa) de AÇÚCAR CRISTAL
- 3 GEMAS



COCO

INGREDIENTES

- 200 ml de LEITE DE COCO
- 100 g (1/3 xíc. + 1 col. sopa) de CREME DE LEITE FRESCO
- 70 g (1/3 xíc. + 1 col. sopa) de AÇÚCAR CRISTAL
- 3 GEMAS
- 30 g (6 col. sopa) de COCO SECO RALADO FINO E SEM AÇÚCAR



NATA

INGREDIENTES

- 250 ml de LEITE INTEGRAL
- 250 g de NATA
- 130 g (3/4 xíc.) de AÇÚCAR CRISTAL
- 6 GEMAS

DICA: você pode comprar a nata já pronta ou fazê-la: ferva o leite tipo A e espere formar a nata. Vá colhendo e guardando num pote no congelador até ter o suficiente para descongelar e usar.

MODO DE FAZER DE TODOS ESSES SORVETES

- 1 Misture metade do açúcar da receita com as gemas.
- 2 Leve todos os outros ingredientes para ferver.
- 3 Despeje a mistura líquida sobre a mistura das gemas, mexendo sem parar.
- 4 Coe a mistura de volta à panela. No caso do de coco, adicione o coco ralado nesse momento na panela.
- 5 Cozinhe em fogo médio/baixo mexendo sem parar com um fouet até que a mistura chegue a 82 °C (ponto napê, em que a mistura cobre as costas de uma colher, você passa o dedo e o creme não entra para dentro do caminho feito com o dedo).
- 6 Transfira para uma tigela.
- 7 Coloque essa tigela dentro de um banho-maria invertido (com bastante gelo e sal). Com a ajuda de um mixer de mão, bata a mistura por um minuto.
- 8 Depois, deixe no banho-maria invertido e mexa com o fouet até que a mistura atinja aproximadamente 4 °C.
- 9 Coloque em um pote hermeticamente fechado e deixe na geladeira por 24 horas para maturar.
- 10 No dia seguinte, jogue a mistura na sorveteira e bata até que fique com a consistência de sorvete.

11 Coloque em um pote e conserve no freezer por até 2 semanas.

CARAMELO

INGREDIENTES

- 300 g de CALDA DE CARAMELO
- 250 g (2 xíc.) de CREME DE LEITE FRESCO

{PARA A CALDA DE CARAMELO}

- 180 g (1 xíc.) de AÇÚCAR
- 50 ml (1/4 xíc.) de ÁGUA
- 40 g (aprox. 2 col. sopa) de GLUCOSE
- 130 g (1/2 xíc. + 1 col. sobremesa) de CREME DE LEITE FRESCO
- 20 g (1 col. sopa) de MANTEIGA gelada

MODO DE FAZER DA CALDA DE CARAMELO

1 Ferva o creme de leite.

2 Caramelize o açúcar com a glucose e a água, até ficar com uma cor âmbar.

3 Desligue o fogo e acrescente o creme de leite, mexendo sem parar.

DICA: aqui o importante é lembrar que a panela precisa ser bem grande, pois o caramelo sobe quando o creme de leite entra.

4 Ao final, acrescente a manteiga bem gelada cortada em cubos e mexa até homogeneizar.

5 Deixe esfriar.

DO SORVETE

- 1 Bata o creme de leite em ponto mole e comece a acrescentar aos poucos a calda de caramelo em temperatura ambiente.
- 2 Quando estiver bem homogêneo, jogue a mistura dentro de uma forma e leve para congelar por pelo menos 4 horas.

DICAS: Se quiser, você pode fazer um pouco de calda a mais para misturar algumas colheradas à massa do sorvete quando a mesma estiver pronta. Outra boa dica é substituir o caramelo pela mesma quantidade de doce de leite. Aí você terá um sorvete fácil de doce de leite.



TWIX®

INGREDIENTES

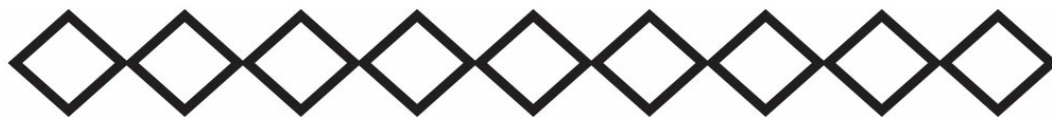
- 1 receita de SORVETE DE CARAMELO (veja receita [aqui](#))
- 100 gramas de CALDA DE CARAMELO
- 8 TWIX® grandes

MODO DE FAZER

- 1 Quando a massa do sorvete estiver pronta, misture colheradas da calda

de caramelo à massa e os Twix[®] picados com aproximadamente 1 dedo de largura.

Esse sorvete fica delicioso. ;D



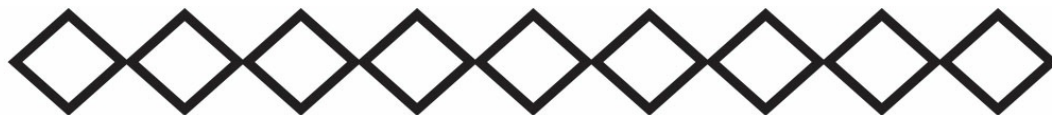
NEGRESO[®]

INGREDIENTES

- 1 receita de SORVETE DE NATA (veja receita [aqui](#))
- 1/2 pacote de NEGRESO[®] PICADO

MODO DE FAZER

1 Assim que o sorvete de nata sair da sorveteira, misture os biscoitos picados e leve ao congelador.



LIMÃO-SICILIANO

INGREDIENTES

- 1 lata de LEITE CONDENSADO
- 1 lata de CREME DE LEITE SEM SORO
- Suco e raspas de 3 LIMÕES-SICILIANOS

MODO DE FAZER

1 Bata todos os ingredientes no liquidificador, coloque em um pote e leve ao freezer.

2 Deixe gelar e sirva.

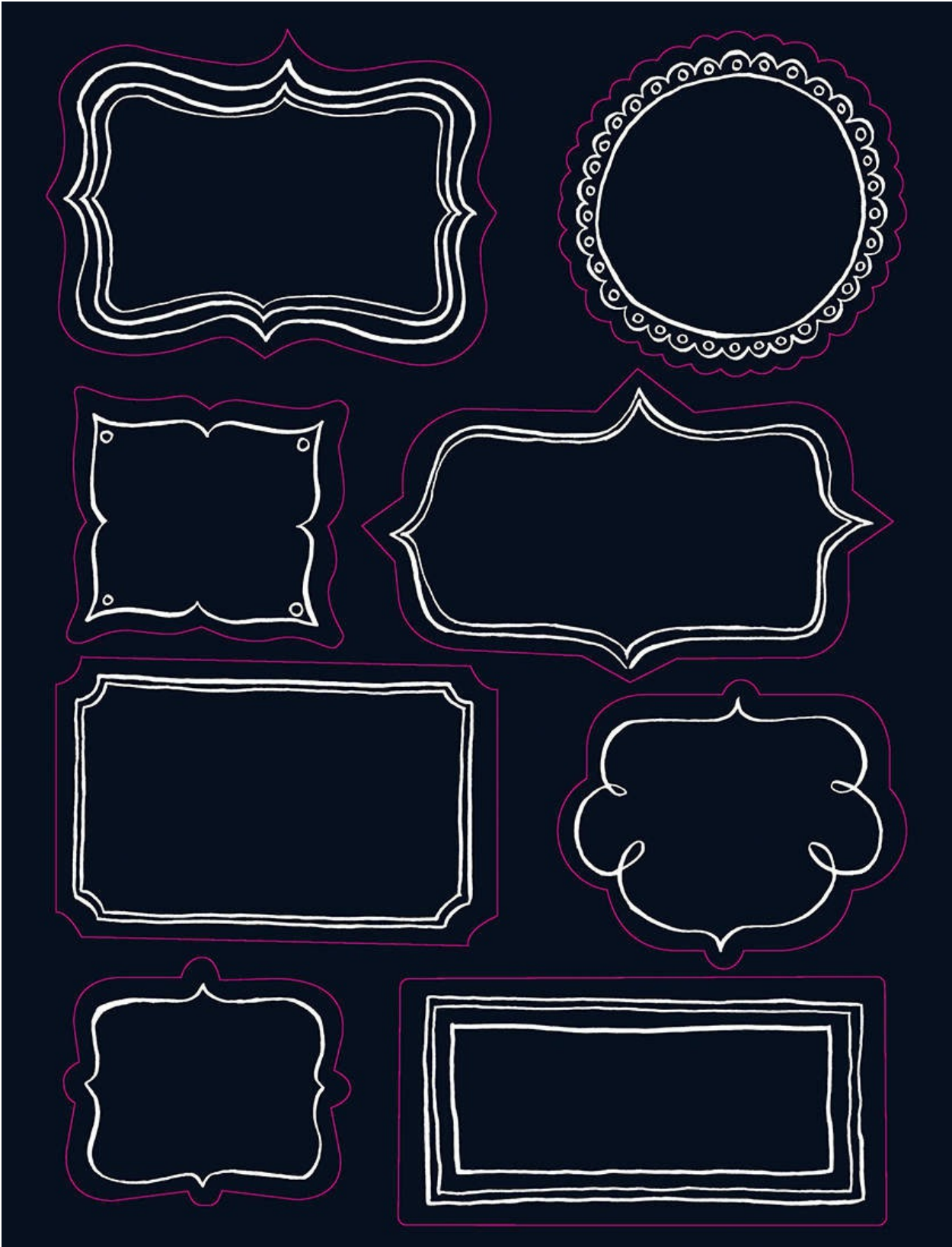


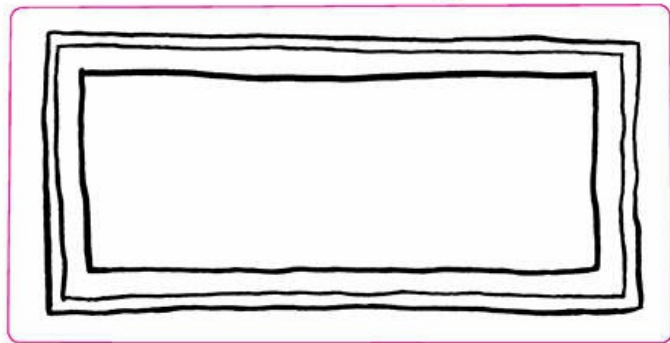
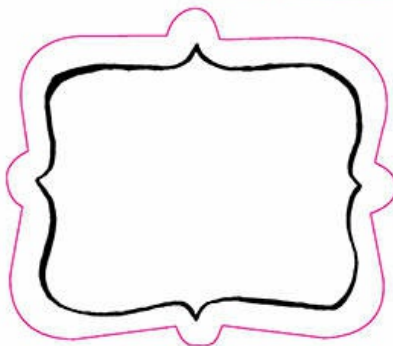
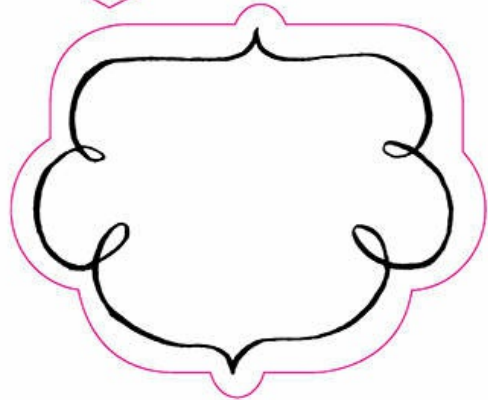
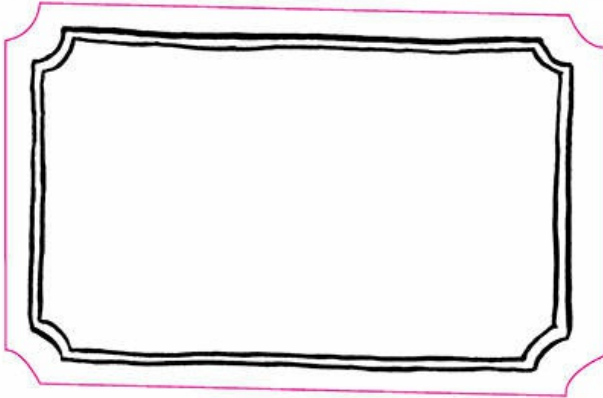
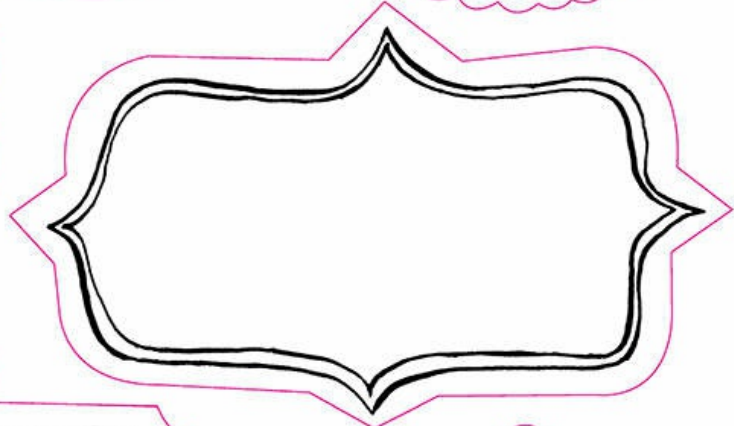
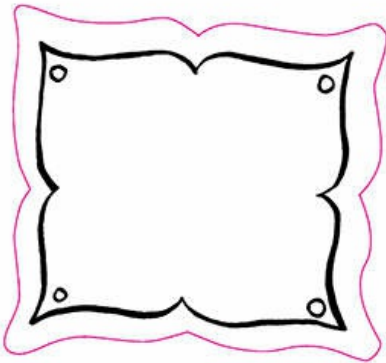
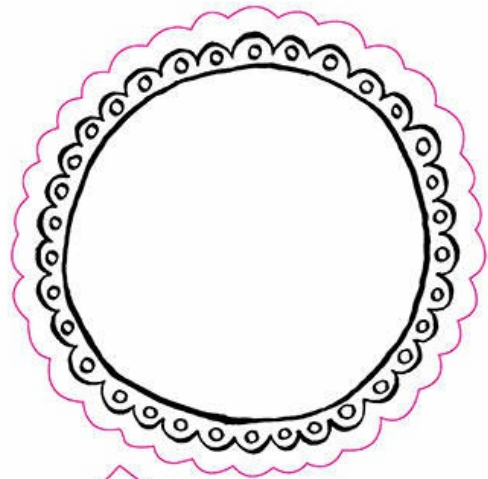
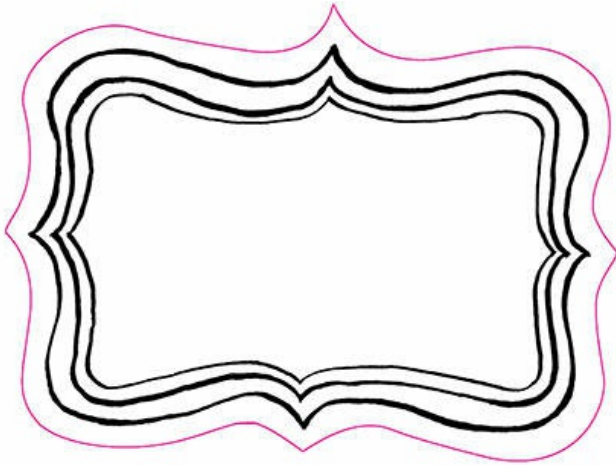
PARA IMPRIMIR EM CASA

ADESIVOS



Quer deixar seus itens de cozinha preferidos mais divertidos? Você pode se inspirar nas fotos do livro e usar os adesivos a seguir para decorar seus potes, suas embalagens ou seu caderno de receitas! [Clique aqui](http://bit.ly/ickfd-52) (ou abra o link em outro dispositivo: <http://bit.ly/ickfd-52>), imprima as imagens em papel adesivo, recorte e cole onde preferir.





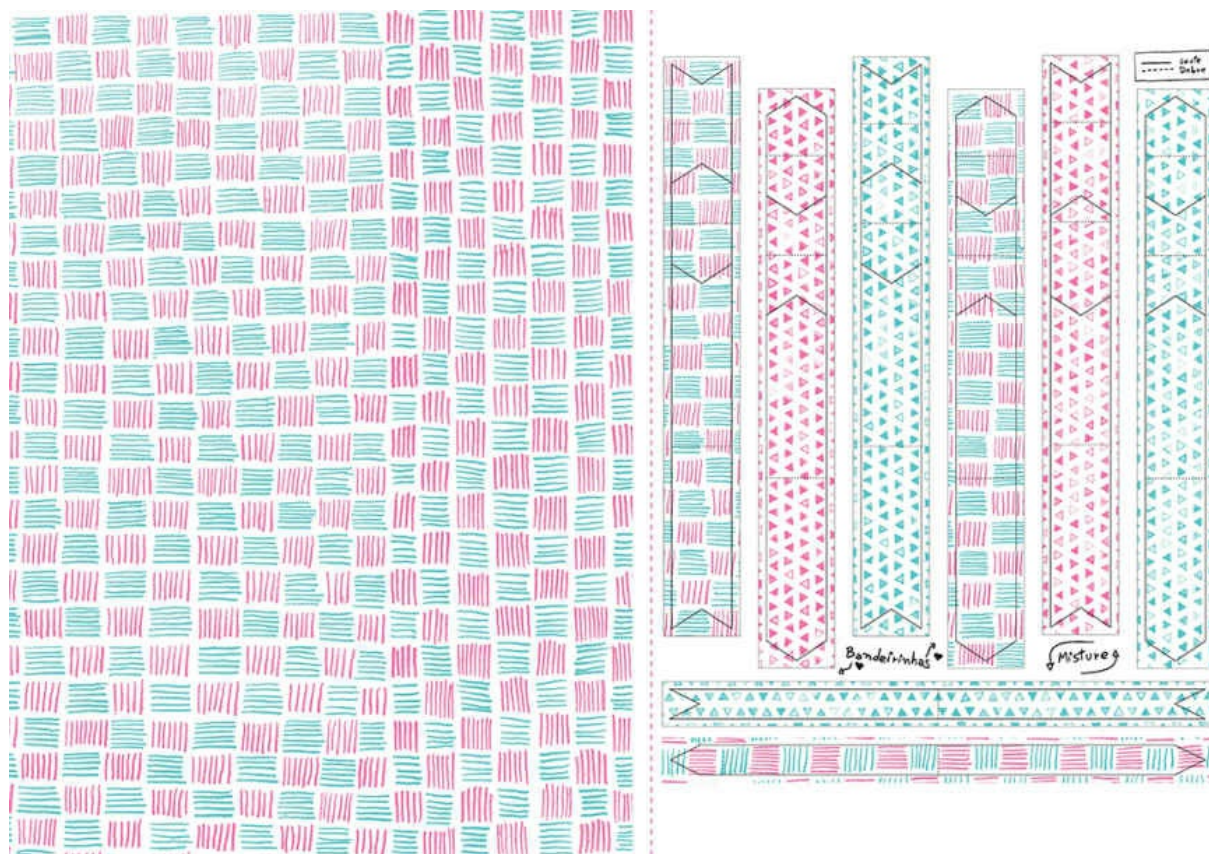


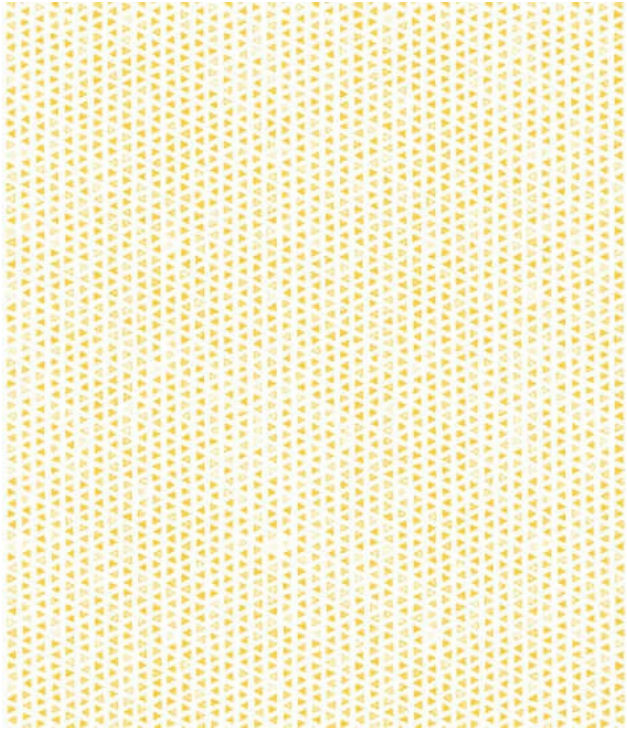
BANDEIRINHAS E CATA-VENTOS



Apresento a seguir ideias de enfeites e bandeirinhas pra você recortar, montar e usar como mostramos nas fotos deste livro. Sua receita vai ficar ainda mais bonita e divertida!

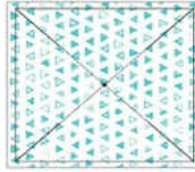
Para imprimir estas imagens, [clique aqui](http://bit.ly/ickfd-51) (ou abra o link em outro dispositivo: <http://bit.ly/ickfd-51>).





Também
pode-se usar
a estampa
no verso

Kit
MAIS
Muito



Corta-se ao meio



Obra conforme o Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa

© 2014 Danielle Noce

© 2014 Ilustrações e design gráfico: Beatriz Sanches

© 2014 Editora Melhoramentos Ltda.

Projeto gráfico: Beatriz Sanches

Diagramação: Beatriz Sanches e Amarelinha design gráfico

Fotografia: Helena Peixoto

Preparação das receitas: Danielle Noce

Food styling: Franciele C. Oliveira

Conversão em epub: {[kolekto](#)}

A Editora Melhoramentos e as autoras agradecem a colaboração de: Juliana Cussioli, Espaço Santa Helena, Suxxar, Cecília Dale, Rodrigo Zampol e Eduardo Perrone, que emprestaram diversos objetos para decorar as fotos do livro. Eva Farah, da Kate Spade, que emprestou todos os vestidos que Danielle Noce usou nas fotos, além da máquina de escrever.

Brigadeiros By Cousin's, All About Cake e Confeitaria da Luana Davidsohn, que cederam os doces usados no ensaio fotográfico de Danielle Noce.

1.^a edição digital, dezembro de 2014

ISBN: 978-85-06-07753-5 (digital)

ISBN: 978-85-06-06206-7 (impresso)

Atendimento ao consumidor:

Caixa Postal: 11541 – CEP: 05049-970

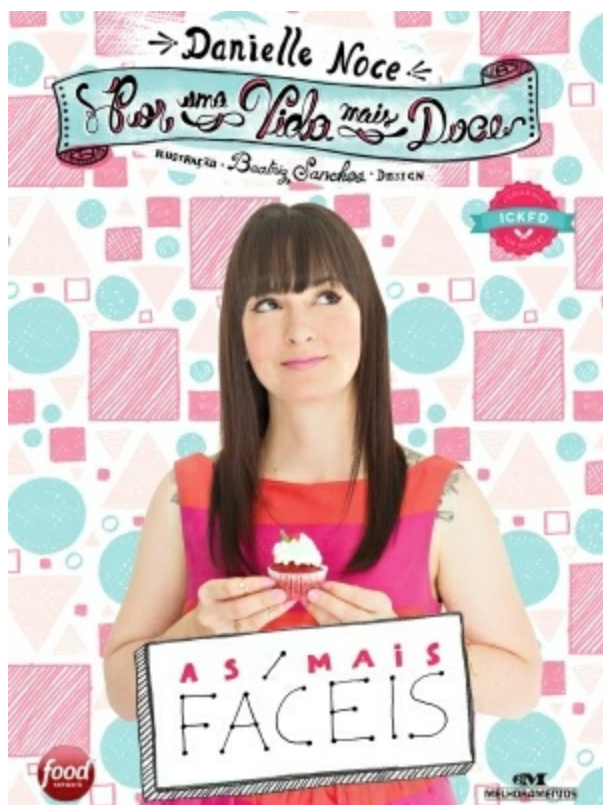
São Paulo – SP – Brasil

Tel.: (11) 3874-0880

www.editoramelhoramentos.com.br

sac@melhoramentos.com.br





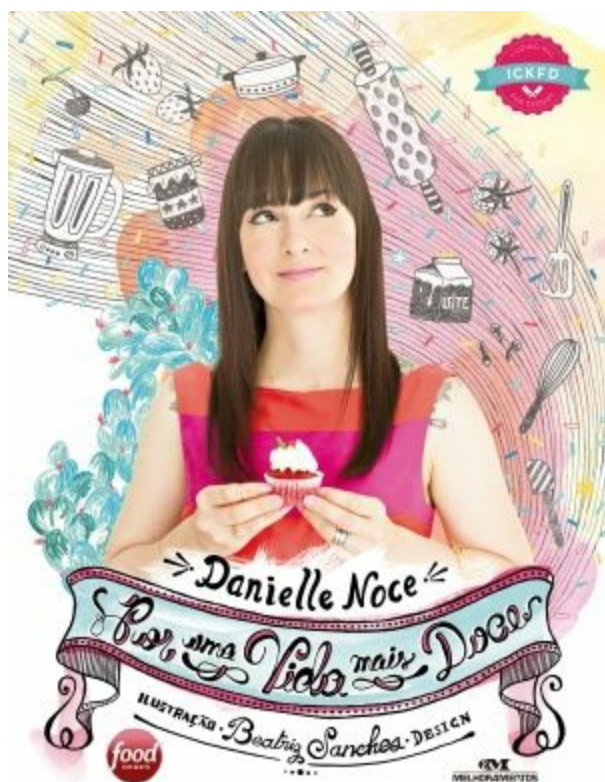
Por uma Vida Mais Doce: As Mais Fáceis

Noce, Danielle
9788506077542
66 páginas

[Compre agora e leia](#)

As receitas mais fáceis do "I Could Kill For Dessert", o maior site de confeitaria do Brasil, agora em suas mãos! Em "Por uma Vida Mais Doce: as mais fáceis", Danielle Noce traz 10 receitas pra você fazer rapidinho quando bater aquela vontade de comer doce! Madeleines namorando em banho de chocolate, cupcake de baunilha com creme de cereja e Nhá Benta são algumas das delícias que você poderá aprender a fazer sem grandes dificuldades. O e-book contém, ainda, preciosas informações sobre utensílios e ingredientes, além de diversas receitas de massas e cremes que servem como base para várias outras. Explicadas de maneira muito simples, as receitas são acompanhadas de belíssimas fotos que ajudarão você a montar perfeitamente cada prato. E não se preocupe se não conseguir entender algum passo do modo de fazer: há links para vários vídeos em que você poderá ver a Dani preparando as receitas com muita graça e doçura. Este e-book faz parte do livro "Por uma Vida Mais Doce", de Danielle Noce, com ilustrações e projeto gráfico de Bia Sanches. O livro completo reúne mais de 170 receitas, entre inéditas e as melhores do site "I Could Kill For Dessert". * Este e-book é melhor visualizado em tablets e celulares.

[Compre agora e leia](#)



Por uma Vida Mais Doce

Noce, Danielle
9788506077313
352 páginas

[Compre agora e leia](#)

As melhores receitas do I Could Kill For Dessert, o maior site de confeitaria do Brasil, agora em suas mãos! Conheça toda a delicadeza de Danielle Noce em mais de 170 deliciosas receitas. Explicadas de maneira muito simples, elas são acompanhadas de belíssimas fotos que ajudarão você a montar perfeitamente cada prato. E não se preocupe se você não conseguir entender algum passo do modo de fazer: o livro traz vários links que você poderá acessar e ver a Dani preparando a receita com muita graça e doçura. *** "É interessante acompanhar a evolução de Danielle nos últimos anos e perceber que, se antes ela agia por instinto e lembranças, hoje também detém a técnica e busca a perfeição - reflexo dos seus mestres na Lenôtre. Até o mais desligado espectador notará o seu enorme entusiasmo com a confeitaria, tornando-a divertida e acessível. Com carisma, talento e criatividade, Danielle segue seu próprio caminho e revigora o cenário da confeitaria brasileira. - Rogério Shimura "Danielle Noce entrega ao público um livro sobre doces que remete o leitor a suas memórias gustativas. São receitas moldadas com simplicidade que vão agradar variados interesses e paladares. A obra nasce com sabor de festa!" - Ana Rita Suassuna "I Could Kill For Dessert é, sem dúvida, além do maior site de confeitaria que temos hoje no Brasil, um elo entre os profissionais e os amantes de sobremesas. Feito com tanto amor, é motivo de orgulho e admiração. Li uma frase - e acredito muito nela - que dizia: 'A confeitaria é uma forma de viver, de expressar o que sentimos'. E nada mais verdadeiro do que a paixão pela nossa profissão e por esse mundo doce! Quando fazemos com amor, o mundo percebe!" - Mariana Dias

[Compre agora e leia](#)

liquidificador novas delícias



 MELHORAMENTOS

Liquidificador: Novas Delícias

Editora Melhoramentos
9788506074619
32 páginas

[Compre agora e leia](#)

Com mais de 38 milhões de exemplares vendidos, a coleção Minicozinha chega agora em formato digital. Rápido, barato e fácil: não podia ser diferente. Tudo de bom: rápido e gostoso. Assim são as receitas deste livro, muito práticas para você usar no seu dia a dia, dão pouco trabalho e fazem grande sucesso. São as mais variadas delícias salgadas e doces, como pãezinhos, pudins, tortas, pizza, pavê salgado e até receitas de carnes, como lombo, frango e peixe. Quem diria? Entre as 27 receitas deste livro, há as econômicas, que levam menos ingredientes, e um passo a passo básico. As receitas, muitas delas com fotos, indicam o grau de dificuldade, o tempo de preparo e o rendimento. Tudo isso para você não ter dúvidas e fazer muito sucesso.

[Compre agora e leia](#)

O PEQUENO LIVRO DE
HAI-KAIS DO
MENINO *Zinão*
MALUQUINHO



O Pequeno Livro de Hai-kais do Menino Maluquinho

Ziraldo
9788506069462
28 páginas

[Compre agora e leia](#)

"O Pequeno Livro de Hai-kais do Menino Maluquinho" é uma singela amostra gratuita dos poemas que compõe o livro "Os Hai-kais do Menino Maluquinho". O hai-kai é uma pequena composição poética de origem japonesa, constituída de três versos com cinco, sete e cinco sílabas, tendo como tema as variações da natureza e a sua influência na alma do poeta. O poeta Ziraldo canta em hai-kais as observações do seu mais famoso personagem, o Menino Maluquinho, sobre a natureza, as relações com a família, com os amigos e consigo mesmo. As ilustrações completam a graça e a poesia da obra, que propõe ao leitor que também faça sua reflexão sobre os temas.

[Compre agora e leia](#)



MICHAELIS

GUIA PRÁTICO DA NOVA ORTOGRAFIA

SAIBA O QUE MUDOU
NA ORTOGRAFIA BRASILEIRA

Douglas Tufano



Michaelis Guia Prático da Nova Ortografia

Tufano, Douglas
9788506079973
32 páginas

[Compre agora e leia](#)

O objetivo deste guia é expor ao leitor, de maneira objetiva, as alterações introduzidas na ortografia da língua portuguesa pelo Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa, assinado em Lisboa, em 16 de dezembro de 1990, por Portugal, Brasil, Angola, São Tomé e Príncipe, Cabo Verde, Guiné-Bissau, Moçambique e, posteriormente, por Timor Leste. No Brasil, o Acordo foi aprovado pelo Decreto Legislativo n.º 54, de 18 de abril de 1995. Este guia foi elaborado de acordo com a 5.ª edição do Vocabulário Ortográfico da Língua Portuguesa (VOLP), publicado pela Academia Brasileira de Letras em março de 2009.

[Compre agora e leia](#)